

Varioline RLU

Raumluftunabhägiger Küchenherd

BEDIENUNGSANLEITUNG

mit Aufstellanleitung



Inhalt

2. Vorwort

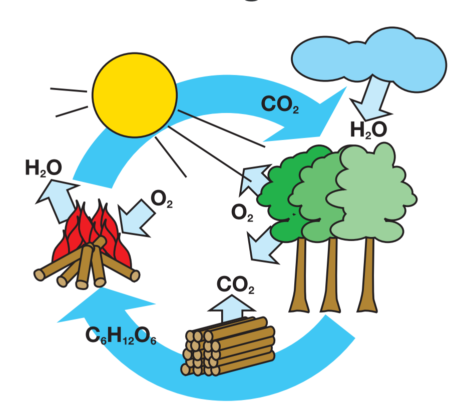
Mit dem Küchenherd Varioline haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt von LOHBERGER entschieden.

Neben dem formschönen und zeitlosen Design legen wir besonderen Wert auf eine ausgereifte Verbrennungstechnik, hochwertige Materialien sowie auf eine perfekte Verarbeitung.

Richtige Handhabung und Pflege sind für einen störungsfreien Betrieb und lange Lebensdauer unerlässlich. Lesen Sie deshalb diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Wir sind überzeugt, dass Ihnen dann dieses viel Freude bereiten wird.

Ihre **LOHBERGER Heiz + Kochgeräte Technologie GmbH**

3. Unser Beitrag zum Klimaschutz



Bei der Verbrennung gibt Holz nur so viel CO2 ab, wie es zuvor als Baum gespeichert hat. Dabei ist es gleichgültig, ob das Holz verbrennt oder im Wald verrottet.
Das Heizen mit Holz entspricht deshalb dem „natürlichen Biokreislauf".

1. Sicherheitshinweise

ACHTUNG! spielende Kinder

Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß – vor allem an der Sichtscheibe und an der Ummantelung! Bitte achten Sie darauf, dass Kinder während des Heizens einen ausreichenden Sicherheitsabstand halten.



ACHTUNG! Verbrennungsgefahr

Bedenken Sie, das einige Bauteile am Gerät (Fülltür, Griffe, Kochfeld usw.) im Heizbetrieb heiß werden und eine Verbrennungsgefahr darstellen. Verwenden sie zur Bedienung des Gerätes den beiliegenden Schutzhandschuh bzw. dem Rostheber.

ACHTUNG! Brandgefahr

Konvektionsluftöffnungen am Herdrahmen dürfen nicht verschlossen werden, um einen Wärmestau zu vermeiden!
Berücksichtigen Sie die Sicherheitsabstände zu brennbaren Bauteilen beim Aufstellen des Gerätes.

Beim Aufstellen und im Betrieb

- Arbeiten Sie beim Aufstellen des Gerätes mit der Bedienungsanleitung und beachten Sie die einzelnen Punkte.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf Beschädigungen (z.B. Gläser).
- Achten Sie darauf, das nie mehr Holz eingelegt wird als für die Nennheizleistung notwendig ist (ca. 1-2 kg).
- Beim Nachlegen die Türe langsam öffnen, erst die Rauchgase abziehen lassen, damit vermeiden sie ein Entweichen der Rauchgase in den Raum.
- Das Gerät nicht während des Heizens absperren, es besteht Verpuffungsgefahr.
- Feuerraumtür stets geschlossen halten. Vermeiden Sie das Überhitzen des Gerätes. Dadurch entstehende Schäden sind von der Garantieleistung ausgenommen!
- Die Geräteanschlüsse für Rauchabgang und Verbrennungsluft dürfen nicht verändert werden. Vor Inbetriebnahme bzw. während des Betriebes muss die Verbrennungsluft- und Abgasleitung frei sein!

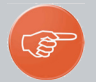
KOCHFLÄCHE

- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden, Speisen mit Fetten und Ölen, z.B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle nie mit Wasser löschen! Deckel auflegen und Topf von der heißen Kochstelle ziehen.
- Keine brennbaren oder entzündbaren Gegenstände auf die Kochfläche legen, die bei Inbetriebnahme des Gerätes eine Gefahr auslösen können.

BACKROHR

- Bei Arbeiten im heißen Backrohr besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Topflappen, Handschuhe oder ähnliches.
- Im Backrohr keine Gegenstände aufbewahren, die bei Inbetriebnahme des Gerätes eine Gefahr auslösen können.
- Vorsicht beim Öffnen der Backrohrtüre. Beugen Sie sich nicht sofort über die geöffnete Backrohrtüre. Beim Öffnen strömt ein Schwall heißer Luft oder auch Wasserdampf aus der Türöffnung.
- Backrohrtür bei Zubereitungen im Backrohr immer völlig schließen.

4. Wichtige Hinweise für den Gerätebetreiber



Vor Anschluss des Gerätes an den Schornstein ist der zuständige Schornsteinfegermeister zu informieren.

Vor Installation bzw. Inbetriebnahme des Gerätes ist diese Dokumentation sorgfältig zu lesen. Bei Nichtbeachten erlischt die Gewährleistung!

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Sollte sie verloren gehen, so senden wir Ihnen gerne eine neue zu. Sie finden hier wichtige Hinweise in punkto Sicherheit, Gebrauch, Pflege und Wartung des Gerätes damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung.

Das Gerät darf nicht verändert werden, außer durch von uns angebotene, geprüfte Original-Zubehörteile oder durch von unserem Werkskundendienst ausgeführte Arbeiten.

Fachgerechte Installation & Inbetriebnahme

Die Sicherheit des Gerätes ist nur dann gegeben, wenn diese von einem geschulten Fachmann unter Einhaltung der am Aufstellort geltenden Vorschriften und Bestimmungen installiert wurde. Achten Sie auf die Einhaltung der Vorgaben gemäß den gültigen Gesetzen, Normen, sowie auf die Einhaltung der örtlichen feuer- und baupolizeilichen Vorschriften. Ziehen Sie den zuständigen Schornsteinfeger zur Beurteilung baulicher oder technischer Umstände bei.

Achten Sie auf eine Ausreichende Zufuhr von Frischluft während des Heizbetriebes in den Aufstellungsraum bei Raumluftabhängiger Betriebsweise! Es muss ein mindestens 0,8 facher Luftwechsel pro Stunde durch eine dauerhafte und sichere Belüftung des Raumes gewährleistet sein. Bei dicht schließenden Fenstern und Türen oder aber wenn andere Geräte, wie Dunstabzughaube, Wäschetrockner, Ventilator o. ä. dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist, Luft entziehen, muss unter Umständen Verbrennungsluft (Frischluft) von außen zugeführt werden. Die Verbrennungsluft-Eintrittsöffnungen dürfen nicht verschlossen werden.

Heizen Sie in den ersten 2-3 Tagen mit geringer Leistung. Beim Heizbetrieb in den ersten Tagen ist es möglich, dass die Schamott-Verkleidung Spannungsrisse bekommt. Die Heizfunktion ist dadurch aber nicht beeinträchtigt.

Ordentliche Abfuhr der Wasserleistung an das Wassersystem

Die ordentliche Abfuhr der Wasserleistung an das Wassersystem durch Heizkörper, Pufferspeicher oder ähnliches muss gewährleistet sein. Vergewissern sie sich vor der Geräteinbetriebnahme, ob genügend Wassserdruck im Heizungssystem vorhanden ist.

Eingebaute Absperrungen im Heizungssystem müssen geöffnet sein!

Ordnungsgemäßer Betrieb

Sachgemäße Bedienung durch Beachtung der Angaben in der Aufstellungs- und Bedienungsanleitung sowie der Hinweise auf Sicherheit und Umweltschutz. Beachten Sie, das Ihr Gerät nicht kindersicher (Türen, etc.) ausgeführt wurde und somit weder von Kindern noch von anderen unbefugten bzw. nicht geschulten Personen betrieben werden darf. Bei nicht fachgerechter Installation, Inbetriebnahme sowie bei unsachgemäßer Betriebsweise entgegen den gerätespezifischen Anforderungen (gem. technischer Dokumentation, Bedienungsanleitung) erlischt jeglicher Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruch.

Nur richtige Brennstoffe verwenden durch Auswahl von umweltverträglichen, qualitativ hochwertigen und trockenen Sorten. *(siehe Brennstoffe auf Seite 5)*.

Kaminanforderungen bei Heizanlagen

Die Eignung und Betriebsbereitschaft von neuen und bereits bestehenden Kaminen vor der (Erst-) Inbetriebnahme des Gerätes muss durch ein Abnahmezertifikat vom zuständigen Kaminkehrer nachgewiesen werden können.

Der Kaminstrang ist vom Betreiber frei zu machen (keine Abdeckungen oder Verstopfungen). Für gute Durchlüftung (genügend Frischluft) im Heizraum ist zu sorgen. Auf etwaige bestehende Mängel und/oder Veränderungen im Kamin und in der Heizungsanlage ist hinzuweisen. Aufgrund niedriger Abgastemperaturen in der Übergangszeit ist der Kamin auf jeden Fall feuchteunempfindlich und dicht auszuführen. Rauch- bzw. Abgase müssen ungehindert ins Freie geführt werden.

Periodische Reinigung und Wartung

Jede Feuerstätte inkl. aller angeschlossenen Systemkomponenten (z.B. Kamin, ...) muss einer periodischen Wartung und Reinigung unterzogen werden, damit die Funktion und die Wirtschaftlichkeit gesichert bleibt.

Beachten Sie dazu die Reinigungs- und Wartungsvorschriften dieser Anleitung. Auch ihr zuständiger Kaminkehrer übernimmt gerne die Reinigung der Feuerstätte. Nur ein sauberes und richtig eingestelltes Gerät ist ein ökonomisches Heizgerät.

Einbau nur von Original-Ersatzteilen, welche Sie von Ihrem Händler oder auch direkt von uns beziehen können. Verschleißteile (z.B. Dichtungen), thermisch hochbelastete Teile (Schamott, Gussteile) oder zu Bruch gegangene Geräteteile sind möglichst rasch zu erneuern bzw. auszuwechseln.

Vorsicht, der Schornstein kann verstopfen

Achten Sie darauf, dass der Schornstein frei ist, wenn das Gerät nach einer längeren Betriebsunterbrechung wieder angeheizt wird. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lassen Sie den Schornstein durch einen Fachmann (Schornsteinfeger) überprüfen.

Richtiges Verhalten bei Kamin- und Schornsteinbränden

Aufgrund nicht regelmäßig durchgeführter Reinigung der Feuerstätte, Verbindungsstück und Schornstein bzw. bei Verfeuerung ungeeigneter Brennstoffe kann es zu einem Überzünden dieser Rückstände kommen. Dies kann zu einem Schornsteinbrand führen.

Halten Sie die Herdtüren geschlossen, die Luftregler auf „0" stellen! Rücken Sie brennbare Bauteile weg vom Schornstein! Versuchen Sie auf gar keinen Fall den Schornsteinbrand durch Einbringen von Wasser zu löschen. Durch den schlagartig entstehenden Wasserdampf kann der Schornstein bersten! --> Rufen Sie die Feuerwehr über die Notrufnummer!

5. Anforderungen an den Aufstellraum

Bodentragfähigkeit

Überzeugen Sie sich vor dem Aufstellen, ob die Tragfähigkeit der Bodenunterkonstruktion dem Gewicht des Gerätes standhält. Achten Sie auf waagrechten und rüttelfreien Stand des Gerätes.

Raum- und Umgebungstemperaturen/-feuchtigkeit

Das Gerät ist zum Betrieb in Wohnräumen mit normaler Luftfeuchtigkeit und Raumtemperaturen von + 5 °C bis + 20 °C. Bei Raumtemperaturen unter 5 °C muss ein geeigneter Frostschutz im Wasserkreislauf vorgesehen werden. Das Gerät darf nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit oder hohem Staubanfall aufgestellt werden. Das Gerät ist nicht spritzwassergeschützt.

6. Brennstoffe

Das Gerät ist für die Verfeuerung von Holzpellets und Scheitholz geeignet.

Rindenabfälle, Sägemehl, Feinhackschnitzel. Reisig, Holzwolle, Holzspäne und Papier dürfen nur in kleinen Mengen zum Anzünden im Scheitholzbetrieb verwendet werden. Beim Abbrand solcher Brennstoffe entsteht hoher Schadstoffauswurf, großer Aschenanfall, der Heizwert hingegen ist gering.

Holz

Scheitholz soll einen Wassergehalt von ca. 20 % des Darrgewichtes, eine Länge von 1/3 m haben und klein gespalten sein. So brennen die Scheite rasch an und bringen bei gleicher Holzmenge eine höhere Heizleistung als große Holzscheite. Im Freien sollte Fichte, Tanne oder Erle gut 2 Jahre, Hartholz sogar 3 Jahre (überdacht!) gelagert werden.

Die Bedeutung des Wassergehaltes bei Holz auf den Heizwert zeigt Tabelle 1:

Holzlagerung	Wassergehalt %	Heizwert kWh/kg
Waldfrisch geschlagen	50	~2,3
Über den Winter gelagert	40	~2,7
Über den Sommer gelagert	18-25	~3,4
Lufttrocken	15-20	~4,2

Tabelle 1

7. Unzulässige Brennstoffe

Oberflächenbehandeltes Holz (furniert, lackiert, imprägniert, usw.), feuchtes Holz, Spanplattenholz, Abfälle jeder Art (Verpackungsmüll), Kunststoffe, Zeitungen, Gummi, Leder, Textilien, usw. Das Verbrennen derartiger Stoffe belastet die Umwelt stark und ist vom Gesetzgeber verboten. Darüber hinaus können Schäden am Gerät und Schornstein entstehen.

Auch der Abbrand von Kohlebrennstoffen ist unzulässig. Das Gerät ist mit diesen Brennstoffen nicht geprüft, Geräteschäden können daher nicht ausgeschlossen werden und sind von der Garantie nicht gedeckt.

HINWEIS: Schäden durch verbrennen unzulässiger Brennstoffe sind von der Garantie ausgeschlossen!

8. Transport / Auspacken / Kontrolle

Die Verpackung Ihres Gerätes bietet einen sehr guten Schutz gegen Beschädigungen beim Transport. Trotzdem können Schäden am Gerät und Zubehör nicht ausgeschlossen werden.
Auch nach dem Auspacken ist das Gerät sorgfältig auf eventuelle Transportschäden und Vollständigkeit zu überprüfen. Verdeckte Transportschäden können nur innerhalb 7 Werktagen reklamiert werden.

WICHTIG: Sichtbare Mängel sind sofort dem Anlieferer zu melden! Eine nachträgliche Reklamation ist ausgeschlossen!

Brennstofflade aushängen

Zum herausnehmen der Brennstofflade müssen die beien Rändelschrauben links und rechts gelöst und nach vorne geschoben werden **(1.)**. Nun kann die Lade mit leichtem Anheben herausgenommen werden **(2.)**.

Zum Einsetzen die Lade auf die Schienen legen und bis zum Anschlag schließen **(3.)**. Die Lade ein wenig öffnen **(4.)**, die Rändelschrauben wieder nach hinten schieben und festschrauben **(5.)**.

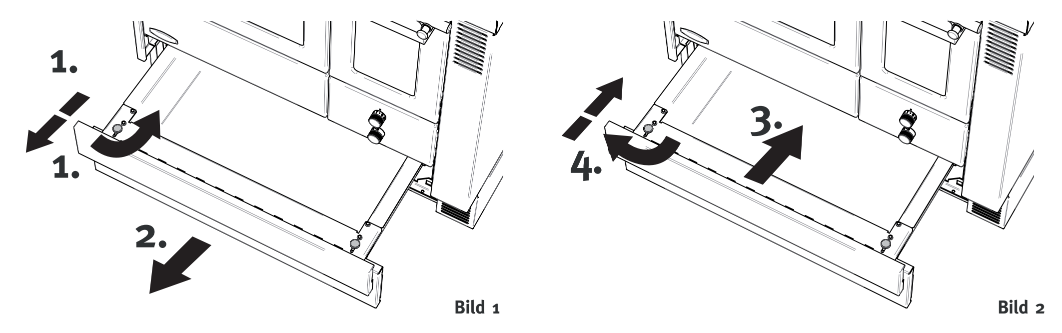


Bild 1 Bild 2

Transportsicherung

Vor dem Herunterheben des Herdes von der Transportpalette sind folgende Arbeitsschritte durchzuführen:

1. Brennstofflade herausnehmen
2. Transportsicherungsschrauben (4 Stück) entfernen. (Bild 3)
3. Falls vorhanden, Transportgurte (Zubehör) an den 4 Befestigungsmöglichkeiten im Sockelbereich anbringen

Den vorderen Versteifungswinkel am endgültigen Aufstellort und nach abgeschlossener Höhenanpassung mittels Stellfüße (waagrechter und rüttelfreier Stand des Geräts) entfernen. (Bild 4)

WICHTIG: Der Versteifungswinkel an der Geräterückseite darf nicht entfernt werden!

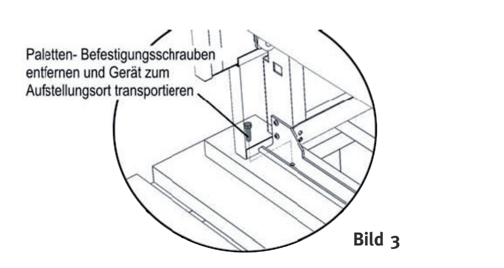


Bild 3

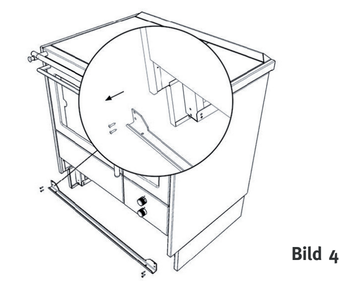


Bild 4

Transport und Geräteaufstellung

1. Gerät zum Aufstellort transportieren. Transportgurte (Zubehör) anschließend wieder entfernen.
2. Herdhöhe einstellen.
3. Abgasanschluss durchführen

Herd vorsichtig ganz an die Wand stellen.

Transportgurte

⇨ 4 Stk. Transportgurte in den dafür vorgesehenen Öffnungen (Bild 5) am Herdfuß jeweils vorne und hinten einhängen (Bild 6)
⇨ Gerät von der Holzpalette zum Aufstellungsort heben und richtig platzieren



Bild 5



Bild 6

9. Sicherheitsabstände

Rund um den Herd ist genügend Abstand zu brennbaren Gegenständen (Holzverkleidung, Möbel, Vorhänge u. dgl.) einzuhalten. Die Wände im Bereich des Herdes sind in voller Höhe der Wände und in einer Breite von mind. 50 cm nach beiden Seiten bzw. nach vorne über die Feuerstätte hinaus brandbeständig auszuführen. (Bild 7)

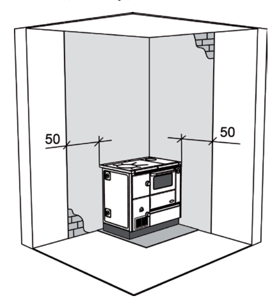


Bild 7

Der Sicherheitsabstand bei zu schützenden Gegenständen (z.B. brennbare Wände, Wände mit brennbaren Bestandteilen, Küchenhochschränke und tragende Wände aus Stahlbeton) ist mindestens 20 cm. (Bild 8)

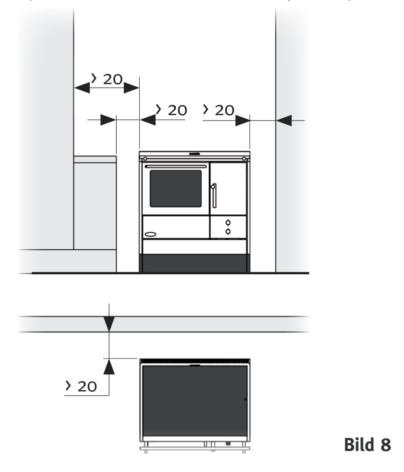
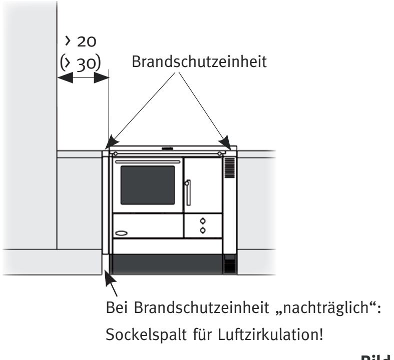


Bild 8

Bei Anbau an brennbare Materialien bzw. Einbau in eine Küchenzeile oder Anbau an einen E-Herd oder ein anderes Gerät ist eine Brandschutzeinheit (nachträglich oder fix montiert) vorzusehen. Maximale Höhe der angebauten Einrichtungsgegenstände entspricht hierbei der Herdhöhe. Einrichtungsgegenstände über Herdhöhe müssen mind. 20 cm entfernt sein. (Bild 9)

Wichtig: Die Lohberger Brandschutzeinheiten VBS sind nur in Verbindung mit einem Lohberger **VARIO**ILINE - Gerät geprüft!

Bei nicht bündigen Anschluss des Herdrahmenrückteils zur Aufstellwand ist in Absprache mit dem zuständigen Kaminkehrmeister das freiliegende Stück des Rauchrohres brandsicher (z.B. mit Isoliermaterial) auszuführen. Ansonsten ist vom freiliegenden Rauchrohr zu brennbaren Materialien ein Sicherheitsabstand von 20cm einzuhalten!



Bei Brandschutzeinheit „nachträglich“:
Sockelspalt für Luftzirkulation!

Bild 9

Überbauten

Ein Mindestabstand von 75 cm ist einzuhalten und für ausreichende Hinterlüftung der Hängekästen zu sorgen, um Stauwärme zu vermeiden.

Funkenschutzvorlage

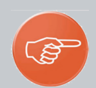
Bei einem brennbaren Boden (Holz-, Kunststoff , Teppichboden,...) ist eine Funkenschutzplatte aus Stahl, Sicherheitsgas, Fliesen oder einem anderen nicht brennbaren Material zu verwenden. Für diese Unterlage müssen laut Feuerungsverordung (FeuVO) folgende Mindestmaße von der Feuerraumöffnung an eingehalten werden: nach vorne 50 cm, links und rechts jeweils 30 cm.

Abgasleitung

Bei der Abgasrohrverlegung sind folgende Mindestabstände zu brennbaren Baustoffen einzuhalten:

Wandabstand 20 cm, Deckenabstand 40 cm.

10. Schornstein / Schornsteinanschluss



Eine Mehrfachbelegung des Schornsteins ist nicht erlaubt!
Lassen sie das Abgassystem vor der Inbetriebnahme unbedingt vom zuständigen Kaminkehrmeister überprüfen!

Schema Schornsteinanschluss

Ein störungsfreier und wirtschaftlicher Betrieb ist gewährleistet, wenn alle für eine gute Verbrennung notwendigen Faktoren gegeben sind:

① Beschaffenheit des Schornsteins: Gute Wärmeisolierung, glatte innere Oberfläche, Dichtheit.

② Dimensionierung des Schornsteins: Querschnitt und wirksame Höhe müssen für die vorgesehenen Brennstoffe und Belastungen berechnet sein.

③ Richtiger Anschluss des Abgasrohres: Dichtheit, keine Querschnittsverengung, zum Schornstein hin leicht ansteigend, nicht in den Schornstein hinein ragend.

⑤ Unbenützte Anschlussöffnungen sind mit Verschlussdeckeln abzudichten.

⑥ Kehr- und Reinigungsöffnungen sind stets geschlossen zu halten.

Bild 10

Der Schornstein

- Bei der Abgasrohrverlegung sind folgende Mindestabstände zu brennbaren Baustoffen einzuhalten: Wandabstand 20 cm, Deckenabstand 40 cm.
- Ausführung und Zustand den am Aufstellort geltenden Vorschriften entsprechend.
- Vor dem Anschluss auf mögliche Fehler und Mängel untersuchen.
- Wirksame Schornsteinhöhe von 5 m (von Kochplatte bis zur Schornsteinmündung). Bei einer geringeren Höhe ist der Herd mit einem, wenigstens 1 m langem, senkrechtem Abgasrohr anzuschließen. Von einem Anschluss an einen Schornstein mit weniger als 4 m wirksamer Höhe ist abzuraten.
- Gleichbleibender, quadratischer oder runder Innenquerschnitt, gegen Abkühlung isoliert.
- Schornsteine aus Fertigteilen sind zu bevorzugen.
- Beurteilung der gesamten Abgasanlage nach DIN 4705 Teil 1 und 2, bei einer Mehrfachbelegung des Schornsteins nach Teil 3.

Verbindung Herd – Schornstein

Das Abgasrohr ist die Verbindung zwischen Herd und Schornstein. Bei seiner Verlegung sind ebenfalls einige Hinweise zu beachten:

- Eine Reinigung des Verbindungsstücks ist zu ermöglichen (Reinigungsöffnung, Herdseitig,...)
- Durchmesser des Abgasrohres darf zum Schornstein hin nicht reduziert werden.
- Das Rohr darf nicht in den Schornstein hineinragen.
- Senkrecht führende, nicht isolierte Abgasrohre dürfen nicht länger als 125 cm sein.
- Waagrechte Abgasrohrstrecken dürfen nicht länger als 100 cm sein.
- Das Abgasrohr darf zum Schornstein hin nicht abfallen, sondern muss leicht ansteigen.
- Die Verbindung zwischen Herd und Schornstein muss stabil und dicht sein. Besonders die Einbindung in das Mauerwerk des Schornsteins ist dauerhaft und dicht auszubilden

Notwendige Förderdruck („Kaminzug“)

Der in Ihrem Kamin herrschende Unterdruck, gemessen in Pascal „Pa“ ist ein „Maß“ für die Leistungsfähigkeit Ihres Kamins. Der für Ihren Herd notwendige Förderdruck ist in der Tabelle „Technische Daten“ auf Seite 24 und im Typenschild des Herdes ersichtlich.

Bei neuen Kaminen können Sie sich auf die Angaben (Berechnungen) des Herstellers verlassen, bei älteren Kaminen hilft Ihnen Ihr Schornsteinfeger.

- Ein zu geringer Förderdruck würde zu einer unvollständigen Verbrennung führen und somit eine erhöhte Ruß- und Teerbildung im Herd und im Schornstein bewirken.
- Ein zu starker Förderdruck hingegen würde die Verbrennung beschleunigen, zu hohen Abgastemperaturen führen (Beschädigung des Gerätes) und den Brennstoffverbrauch enorm steigern.

Rauchrohranschluss raumluftunabhängig

Wird das Gerät raumluft**un**abhängig betrieben, so ist zusätzlich zu beachten:

- Am Rohrstutzen ist das Rauchrohr mit einer temperaturbeständigen Dichtmasse abzudichten.
- Der Rauchrohranschluss am Schornstein ist gasdicht anzuschließen und mit einer geeigneten Dichtschnur und temperaturbeständigem Dichtungsmaterial (z.B. hitzebeständiges Silikon) abzudichten.

WICHTIG: Die gesamte Länge des Verbindungsrohres zwischen Gerät und Schornstein sollte 1,5 m nicht überschreiten!

11. Verbrennungsluftzuführung Raumluft UN abhängig



Die Zustimmung des Bezirksschornsteinfegermeisters ist bei Kaminofen-Anschlüssen in Verbindung mit Wohnungslüftungsanlagen Voraussetzung!

Störungen bzw. Schäden am Gerät aufgrund fehlerhafter Verbrennungsluftzuführung sind von der Garantie ausgeschlossen!

Die Zufuhr der Verbrennungsluft in den Feuerraum erfolgt über ein bauseitiges Zuluftrohr mit mindestens 100 mm Durchmesser. Der Anschluss-Stutzen für das Verbrennungsluftsystem befindet auf dem Feuerraumboden hinter der Brennstofflade.

Die Verbrennungsluftleitung aus dem Freien bzw. vom Luftschacht eines Luft-Abgas-Schornsteines sowie das Verbindungsstück zum Schornstein sind Bestandteil der Feuerstätte und als FC41x und FC51x auszuführen. Die Verbindungsstücke Luft / Abgas müssen DIN EN 1856-2 entsprechen (Druckklasse N1, zulässige Leckrate < 2l/sm²).

Die gesamte Zuluftleitung ist luftdicht auszuführen und wird entweder direkt ins Freie geleitet oder an ein geeignetes Luft-Abgas-System angeschlossen. Eine weitere Möglichkeit besteht darin, die Zuluft aus einem unabhängig mit Aussenluft versorgten Raum (z. B. Keller) heranzuführen. Die bauseitige Luftleitung ist mit dichten Rohren (z.B. Stahlrohr nach DIN 24145, flexibler, nicht brennbare Alu-Schlauch) und einem Mindestdurchmesser von 100 mm, maximal 3 Bögen und einer zulässigen Gesamtlänge von 4 m auszuführen. Bei größeren Längen und mehr als drei Bögen ist ein rechnerischer Nachweis erforderlich. Bei Verwendung von Rechteckrohren muss der entsprechende Querschnitt eingehalten werden! Die Luftzuleitung muss wegen eventueller Kondensatbildung isoliert sein und gegen Wind geschützt werden.

Die Luftansaugstelle im Freien ist mit einem Schutzgitter vor Verstopfungen zu sichern. Wir empfehlen eine Maschenweite von 10 mm.

Für besondere Leitungsführungen ist eine Schornsteinquerschnittsberechnung nach EN 13384-1 unter Berücksichtigung der Luftleitungsführung notwendig.

In die Luftzuleitung dürfen keine Absperrvorrichtungen (Klappen, Schieber,...) eingebaut werden. Um in der Nicht-Heiz-Periode eine permanente Durchströmung des Ofens zu verhindern, ist der Luftschieber am Gerät zu schließen.

Wir empfehlen, die Lüftungsanlage auf einen maximalen Unterdruck von 4 Pascal einzustellen.

Nach den Beurteilungskriterien des DIBT Berlin und der DIN 18160 sind Feuerstätten mit externer Verbrennungs-luftversorgung nur an einfachbelegte Schornsteine zugelassen.

Nach der Kehr- und Überprüfungsordnung sind Lüftungsanlagen jährlich auf den freien Querschnitt durch den Bezirksschornsteinfegermeister zu überprüfen. Hierzu sollten entsprechende Inspektionsöffnungen vorgesehen werden. Bitte wenden Sie sich hierzu an Ihren Bezirkschornsteinfegermeister.

Verbrennungsluftzufuhr über Leitung durch Kellerraum (Bild 11)

- Verbrennungsluft wird vorgewärmt
- Führung ist im Kellerraum gut zu realisieren
- max. Länge 4 m mit 3 Umlenkungen

Verbrennungsluftzufuhr über Kellerraum (Bild 12)

Verbrennungsluft wird vorgewärmt

- Der Kellerraum muss vom Wohnbelüftungssystem ausgeschlossen sein und nach aussen geöffnet sein!
- Starker Staub und Feuchtigkeit sind zu vermeiden

Verbrennungsluftzufuhr direkt von aussen (Bild 13)

Bei einer Zuluftleitung direkt durch eine Aussenwand wird die Verbrennungsluft nur wenig vorgewärmt, was sich ungünstig auf eine saubere Verbrennung auswirkt. Außerdem besteht die Gefahr von Kondensatbildung!

HINWEIS: Diese Variante der Luftzufuhr von uns nicht empfohlen! Sollte diese Variante dennoch gewählt werden, sind Folgeschäden von der Garantie ausgenommen!

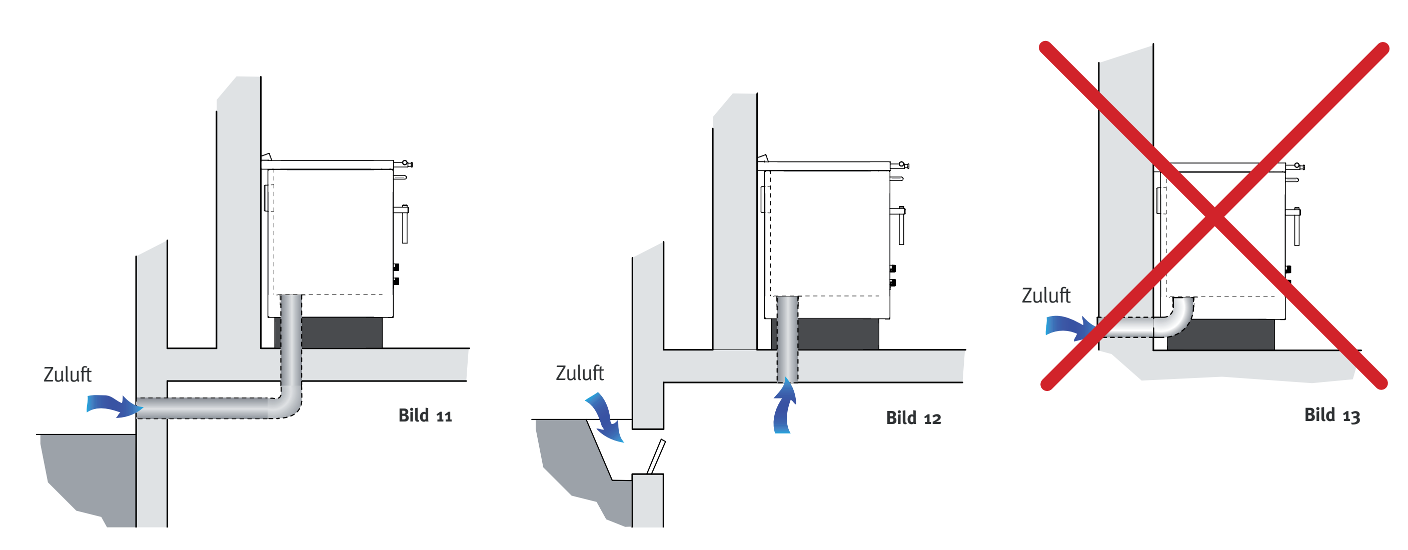


Bild 11 Bild 12 Bild 13

12. Verbrennungsluftzuführung Raumluft AB hängig

DA ES DURCH UNZUREICHENDE VERBRENNUNGSLUFTZUFUHR ÜBER DEN AUFSTELLRAUM VERMEHRT ZU GERÄTE-STÖRUNGEN KOMMEN KANN, WIRD DIESE VARIANTE DER LUFTZUFUHR VON UNS NICHT EMPFOHLEN! SOLLTE DIESE VARIANTE DENNOCH GEWÄHLT WERDEN, SIND FOLGESCHÄDEN VON DER GARANTIE AUSGENOMMEN - NACHFOLGENDE HINWEISE SIND ZU BEACHTEN:



Unterdrücke im Aufstellraum (z.B. durch Lüftungsanlagen, Dunstabzugshauben, etc) können die Funktion der Feuerstätte und deren Sicherheitstechnik beeinflussen und sind nicht zulässig.

Dunstabzugshauben im Umluftbetrieb betreiben. Bei Abluftbetrieb muss mit einer separaten Sicherheitseinrichtung (z.B. Fensterkontaktschalter, Unterdrucküberwachung) eine ausreichende Luftnachströmung sichergestellt werden.

Bitte sprechen sie mit dem zuständigen Bezirksschornsteinfegermeister und beachten sie die FeuVo und die DIN 18896 (Techn. Regeln für die Installation und den Betrieb für Feuerstätten für feste Brennstoffe)

Die für die Verbrennung notwendige Luft wird dem Aufstellraum entzogen – periodisches Lüften, gerade bei sehr dichten Haussystemen, ist zwingend vorgeschrieben.

Im Aufstellungsraum ist daher für einen ausreichenden Luftwechsel zu sorgen. Wir empfehlen, bei Räumen von mehr als 50 m³ Rauminhalt, die Luftmenge innerhalb einer Stunde um das 1,5 fache auszutauschen. Bei kleineren Rauminhalt ist die Luftwechselrate zu erhöhen.

Sollten im gleichen Raum noch weitere Heizgeräte vorhanden sein, müssen die Lüftungsöffnungen für die Zufuhr der Verbrennungsluft das für den korrekten Betrieb aller Geräte notwendige Volumen gewährleisten!

Der Betrieb von raumluftabhängigen Feuerstätten in Kombination mit Lüftung, etc. ist nur unter besonderen Auflagen erlaubt. Fragen sie hierzu den Hersteller ihrer Lüftungsanlage.

Verbrennungsluftzufuhr über Aufstellraum (Bild 14)

- Verbrennungsluft wird vorgewärmt
- Periodisches Lüften oder dauerhafte Belüftungsöffnung ins Freie erforderlich!

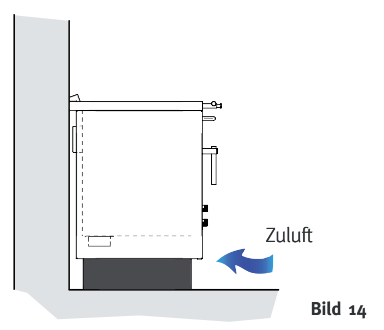
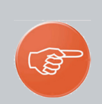


Bild 14

13. Heizungsanschluss



Der Anschluss an die Heizungsanlage sowie die Inbetriebnahme dürfen ausschließlich von einem autorisierten Installationsbetrieb ausgeführt werden!

Die Bestimmungen der Norm DIN EN 12828 sind zu beachten!

Der Heizeinsatz ist als Wärmeerzeuger für Warmwasser-Heizungsanlagen mit Vorlauftemperatur bis 95°C und einem zulässige Betriebsüberdruck von 3 bar geeignet und zugelassen.

Der Varioline RLU istt anleitungsgemäß unter Einhaltung der geltenden nationalen und der europäischen Normen (DIN EN 12828) sowie den regionalen Vorschriften zu installieren. Weiters zu beachten sind unter anderem die Heizraumrichtlinien, Landesbauverordnungen, Örtliche Bauvorschriften, Gewerbliche und feuerpolizeiliche Bestimmungen, Umweltschutzbestimmungen sowie Bestimmungen des örtlichen Elektrizitätsversorgungs-unternehmens

Nach Fertigstellung der Anschlussarbeiten ist eine Probeheizung vorzunehmen, bei der sämtliche Steuer und Sicherheitsgeräte eingestellt werden und ihre Funktionen überprüft werden. Die Aufstellung, Installation, Einstellung und Erstinbetriebnahme mit Probeheizung ist von einem Fachmann unter Beachtung der Aufstellungs- und Bedienungsanleitung vorzunehmen! Bei Schäden, die durch Nichtbeachtung der angeführten Punkte entstehen, erlischt der Garantieanspruch.

Rücklaufanhebung

Zu niedere Betriebstemperaturen, das heißt zu tiefe Vor- und Rücklauftemperaturen, beeinträchtigen die Lebensdauer des Heizkessels erheblich. Bei Unterschreitung des Wassertaupunktes entsteht an der Oberfläche des Heizkessels Kondenswasser mit mehr oder weniger aggressiven chemischen Bestandteilen die eine Korrosion beschleunigen. Die Rücklauftemperatur sollte daher mindestens 55°C am Rücklaufstutzen des Gerätes betragen.

HINWEIS: Wir empfehlen die Verwendung des als Zubehör erhältlichen Armaturenschranks AME.

Sicherheitsventil

Als Sicherheitseinrichtung gegen Überdruck muß ein Sicherheitsventil eingebaut werden. Die Mündung der Ausblaseleitung muss frei einsehbar sein, daher Ablauftrichter verwenden!

HINWEIS: Wir empfehlen die Verwendung des als Zubehör erhältlichen Armaturenschranks AME. In dieser Gruppe ist ein Sicherheitsventil enthalten.

Die Mündung der Sicherheitsventil-Ausblasleitung kann in den Ablauftrichter der thermischen Ablaufsicherung münden. Mindestdurchmesser für Ablaufleitung DN 50!

Ausdehnungsgefäß

Ist der Kessel-Heißwasserkreislauf nicht direkt mit einem Heizkreislauf mit eingebundenem Ausdehnungsgefäß verbunden oder von diesem Kreislauf absperrbar, so ist ein separates Ausdehnungsgefäß (bauartzugelassen) einzubinden. Der Einbau sowie die Berechnung der Größe des Ausdehnungsgefäßes muss nach DIN EN 12828 und DIN EN 13831 erfolgen. Das Ausdehnungsgefäß muss in frostfreien Räumen eingebaut werden. Datailierte Hinweise (z.B. maximale Betriebstemperatur,..) sind den jeweiligen Herstellerangaben zu entnehmen.

Entleerung / Absperrungen

Wird der als Zubehör erhältliche Armaturenschrank (AME 30.4) nicht verwendet, ist im untersten Bereich des Wasserumlaufs ein Entleerungshahn anzubringen! Wir empfehlen, im Bereich der Geräteanschlüsse Absperrventile einzubauen. Somit erleichtern sich eventuelle Wartungsarbeiten (z.B. Tausch von Umwälzpumpe,...).

Pumpenthermostat

Mit dem Pumpenthermostat wird die Ein- bzw. Ausschalttemperatur der Umwälzpumpe eingestellt. Bei überschreiten der eingestellten Temperatur schaltet das Pumpenthermostat die Umwälzpumpe ein, bei unterschreiten der eingestellten Temperatur wird die Umwälzpumpe wieder ausgeschaltet.

Die Einschalttemperatur für die Umwälzpumpe sollte auf etwa 55 °C eingestellt sein.

Füllen der Anlage

- Verschluss von Füll- und Entleerungshahn (bauseitig) abschrauben
- Wasserschlauch am Wasserhahn anschließen
- Wasserhahn kurz öffnen und Wasserschlauch füllen, damit die Luft im Schlauch nicht in den Kesselkreislauf gelangt.
- Wasserschlauch am Füll- und Entleerungshahn anschließen
- Füll- und Entleerungshahn öffnen
- Wasserhahn öffnen
- Anlage füllen bis ca. 1 bar
- Wasserhahn schließen
- Füll- und Entleerungshahn schließen
- Wasserschlauch abnehmen
- Verschluss anschrauben

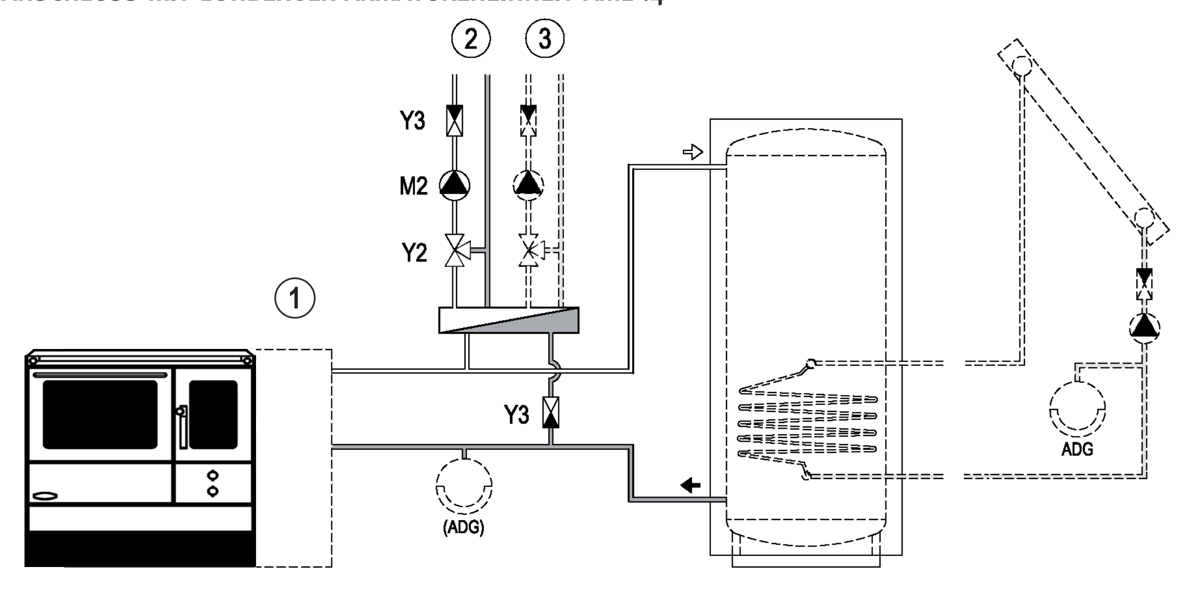
Entleeren der Anlage

- Verschluss von Füll- und Entleerungshahn (bauseitig) abschrauben
- Wasserschlauch am Füll- und Entleerungshahn anschließen und zu einem Abfluss verlegen
- Füll- und Entleerungshahn öffnen
- Anlagenwasser ablaufen lassen

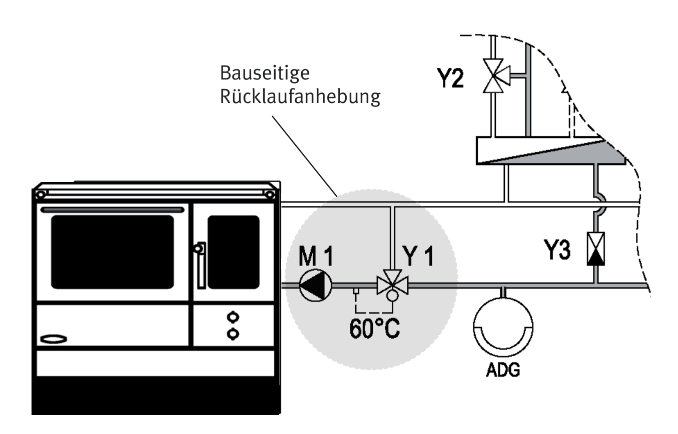
Anschlussbeispiel

Nachfolgend ist eine Heizungsanlage schematisch dargestellt. Absperrorgane, Entlüftungen und sicherheitstechnische Maßnahmen sind nicht eingezeichnet. Sie sind als einfache und unverbindliche Beispiele zu verstehen, ersetzen daher nicht eine genaue Planung mit Rücksichtnahme auf bauseitige Erfordernisse bzw. hydraulische und sicherheitstechnische Einrichtungen.

ANSCHLUSS MIT LOHBERGER ARMATUREINHEIT AME .4



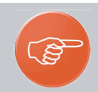
ANSCHLUSS OHNE LOHBERGER ARMATUREINHEIT



LEGENDE:

1	Armatureneinheit AME Integrierte Rücklaufanhebung Manometer Thermometer Umwälzpumpe Sicherheitsarmaturen Ausdehnungsgefäß (12 Liter)
2	Heizkreislauf
3	Event. weiterer Heizkreis oder Boilerladekreis
Y1	3 - Wege Thermoventil
Y2	3 - Wege Mischer
Y3	Rückschlagventil
M1	Umwälzpumpe zum Laden des Pufferspeichers
M2	Heizkreispumpe
ADG	Ausdehnungsgefäß
(ADG)	Ausdehnungsgefäß je nach Anlagengröße

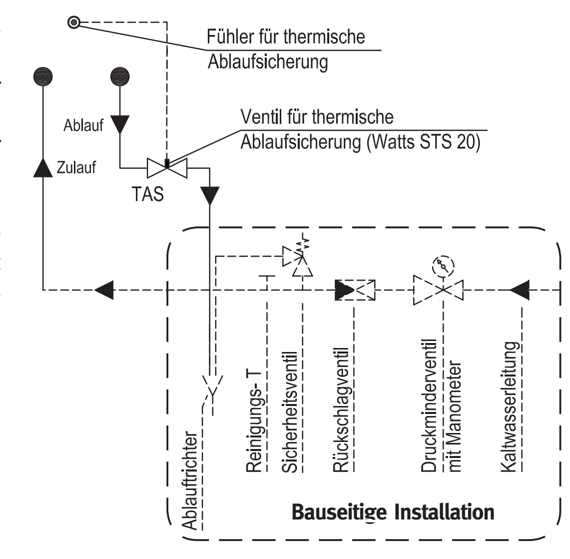
14. Thermische Ablaufsicherung



Beim Anschluss der thermischen Ablaufsicherung sind die Bestimmungen der DIN EN 12828 zu beachten!
Mindestdurchmesser für Ablaufleitung DN 50!

Der eingebaute Wärmetauscher dient zur Absicherung gegen Überhitzung des Kessels bei Pumpenstillstand und darf nicht zur Brauchwasserbereitung verwendet werden! Die Kaltwasserzuleitung zur TAS darf nicht absperrbar sein. Der Vordruck muss mindestens 2 bar und darf höstens 8 bar betragen. Zur Funktionskontrolle der thermischen Ablaufsicherung muss der Abfluss sichtbar sein, daher Ablauftrichter verwenden! Mindestens einmal im Jahr muss bei der thermischen Ablaufsicherung eine Funktionskontrolle durchgeführt werden. Dazu ist die rote Kappe gegen das Ventil zu drücken, dabei muss Wasser in den Ablauftrichter fließen. Sollte die thermische Ablaufsicherung tropfen, sind Dichtung und Ventilsitz zu reinigen. Der Verkalkungszustand der Sicherheitseinrichtungen ist ebenfalls wenigstens einmal im Jahr zu kontrollieren.

HINWEIS: Maximale Tauchhülsenlänge 150 mm! (z.B.: Firma WATTS, Type STS 20)



15. Gerätebeschreibung

Feuerraum, Brennraum

Der Brennraum erfüllt dank bewährtem JET|**FIRE**-System und getrennt regelbarer Primärluft und Sekundärluft die in der „Vereinbarung zwischen dem Bund und den Ländern gemäß Art. 15a B-VG über die Einsparung von Energie“ festgelegten strengsten österreichischen Vorschriften. Weiters die Europäische Norm EN 12815, die ÖNORM M 7550, die Deutsche Industrienorm DIN 18882, DIN Plus, BIMSCH, sowie die in Regensburg und Stuttgart geltenden Sonderbestimmungen in Bezug auf Wirkungsgrad und Schadstoffausstoß.

Backrohr

Alle Bratröhren sind mit Backblech und Grillrost ausgestattet, die seitlichen Backblechträger verfügen über 4 Einschubhöhen. Das Backrohr ist innen voll emailliert und daher leicht zu reinigen. (Hinweise zur Reinigung auf Seite 19-20)

Die Bratröhre wird vom heißen Luftstrom umströmt. Der verschlungene Weg der Rauchgasführung garantiert eine gleichmäßige Temperaturverteilung auf der Herdplatte (Stahl oder CERAN®) und im Backrohr, ebenso wie die kontinuierliche Wärmeabstrahlung an die Umgebung.

ACHTUNG! Ihr Backrohr erreicht Temperaturen von bis zu 400 °C!

Zum Braten und Backen ist das Backrohr vorzuheizen, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erzielen.

Um eine Backrohrtemperatur von etwa 250 °C halten zu können, ist ein lebhaftes Feuer nötig. Trockenes Buchenholz eignet sich dazu sehr gut.

Backrohrthermometer

Das Thermometer im Schauglas der Backrohrtür hat einen Anzeigenbereich von 0-400 °C. Die Temperatur Markierungen sind Richtwerte zum Backen und Braten und können von Fall zu Fall geringfügig abweichen.

Herdrahmen

Der Herdrahmen ist aus Edelstahl gefertigt. Die Bediengriffe für Rostrüttelung und Anheizklappe sind bereits in die serienmäßig montierte Herdstange ingegriert.

Herdplatte

Ihr Herd ist entweder mit einer nostalgisch anmutenden, plan geschliffenen Stahlplatte oder mit einem original CERAN®-Kochfeld ausgestattet.

Seitenwand

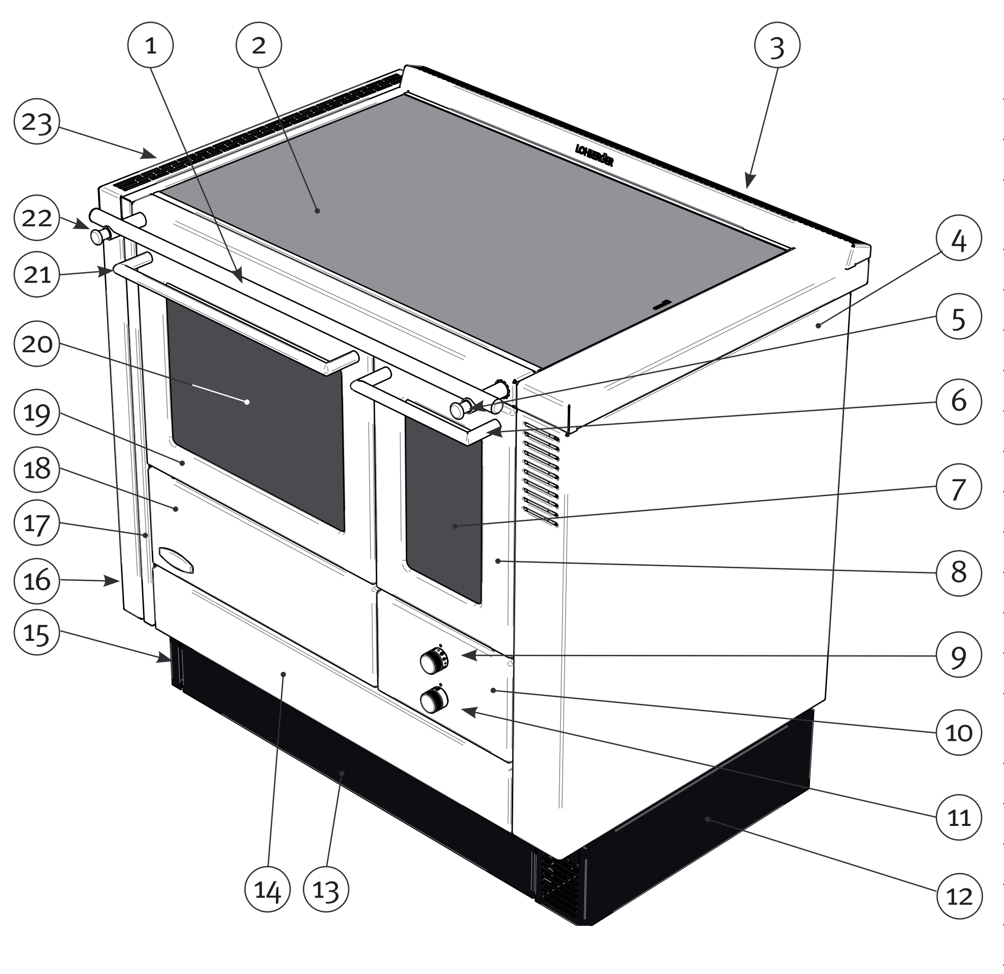
Je nach Erfordernis hat Ihr Gerät 1 (2) Standardseitenwand (-wände) und/oder 1 (2) brandschutzgeprüfte Seitenwand (-wände). Die Brandschutzseitenwand enthält ein feuerpolizeilich vorgeschriebenes (und geprüftes) Isolierelement zum Einbau zwischen Herd und brennbaren Anbauten (Küchenmöbel). Die Gerätebreite erhöht sich bei Verwendung der Brandschutzseite gegenüber dem Standardgerät um 50 mm (bzw. 75 mm bei geschlossener Ausführung) pro Brandschutzseitenwand.

Heiztürverschluss

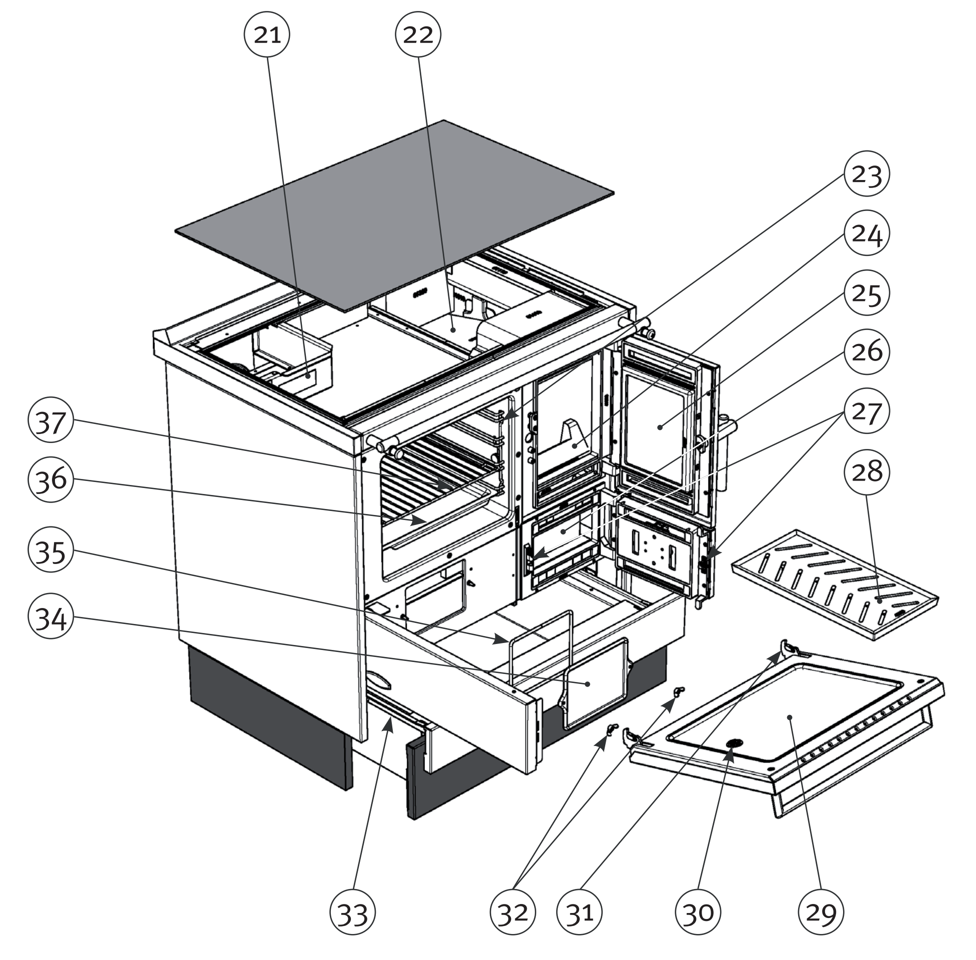
Die Heiztür ist selbst schließend und selbst verriegelnd. Zum Öffnen der Heiztür einfach am Türgriff ziehen. Achten Sie beim Schließen der Heiztür auf ein hörbares einrasten des Verschlusses.

Kontrolle: Die Tür muss bündig sein mit der (geschlossenen) Backrohrtür.

16. Gerätebeschreibung



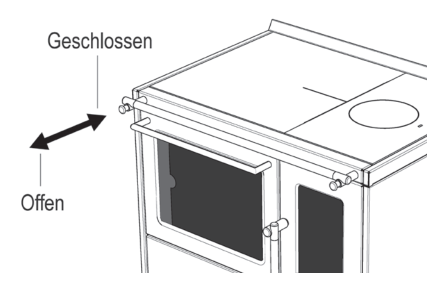
1 Herdstange
2 Kochfeld Glaskeramik
3 Herdrahmen
4 Seitenwand Brandschutz fix (optional)
5 Bediengriff Rostrüttelung
6 Heiztürgriff
7 Heiztürglas (optional)
8 Heiztür komplett
9 Drehknopf für Sekundärluft
10 Aschentür komplett
11 Drehknopf für Primärluft
12 Sockelblende Branschutz fix
13 Sockelblende Brennstofflade
14 Brennstofflade
15 Sockelblende Standard
16 Branschutzeinheit nachträglich VBS (optional)
17 Seitenwand Standard
18 Putztür
19 Backrohrtür komplett
20 Bratrohrschauglas komplett
21 Bratrohrtürgriff
22 Bediengriff Anheizklappe
23 Oberteil Brandschutzeinheit VBS



21 Anheizklappe
22 JETIFIRE - Flammbündelplatte
23 Seitengitter Backrohr
24 Stehrost
25 Heiztürschutz (Heiztürglas optional)
26 Aschenlade
27 Kugelschnapper
28 Rost
29 Backrohrschauglas komplett
30 Backrohrthermometer
31 Backrohrtürscharnier
32 Flügelmutter
33 Brennstoffladenschiene
34 Putzdeckel
35 Dichtschnur Putzdeckel
36 Backblech
37 Grillrost

17. Anheizklappe

Zum leichteren Anheizen sind alle LOHBERGER Herde mit einer Anheizklappe ausgerüstet. Durch das Öffnen wird ein direkter Weg vom Feuerraum in den Kamin freigegeben. Die Rauchgase müssen somit nicht den "langen" Weg um das Backrohr nehmen, sondern gelangen – noch heiß – in den Kamin wodurch sehr rasch ein Kaminzug aufgebaut wird. Wenn der Kamin genügend Zug aufgebaut hat und die Anheizphase beendet ist, muss die Anheizklappe wieder geschlossen werden.



Diese ist auf der dem Feuerraum gegenüberliegenden Seite in die Herdstange integriert. Herausgezogen ist geöffnet; eingeschoben ist geschlossen (Bild 20).

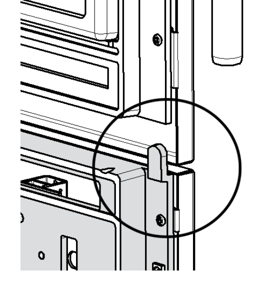
Achtung: Die Anheizklappe darf nur in der Anheizphase geöffnet bleiben. Eine während des Heizbetriebes offen stehende Anheizklappe führt zur Überhitzung des Herdes und damit zu Schäden an Herdteilen. Außerdem hat eine offen stehende Anheizklappe erhöhten Brennstoffverbrauch zur Folge.

18. Rostrüttelung

Die hängend gelagerte und dadurch besonders leichtgängige Rostrüttelung dient der Entaschung des Rostes. Der Rüttler ist in die Herdstange auf der Brennkammerseite integriert. Das Entaschen geschieht am zweckmäßigsten vor jeder Brennstoffaufgabe. Die Aschenlade ist regelmäßig zu entleeren, 1-2 Mal wöchentlich ist der Rost gründlich zu säubern.

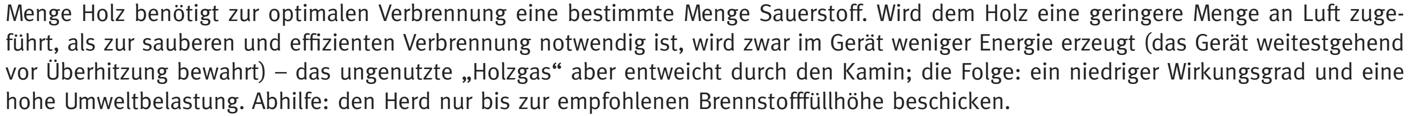
19. Aschentürsicherung

An der Aschentürinnenseite befindet sich eine Lasche, die bewirkt, dass die Aschentür nur in Verbindung mit der Heiztür geöffnet werden kann. Dadurch wird eine versehentliche Überhitzung des Herdes verhindert.



20. Einstellen der Verbrennungsluftzufuhr

Damit Sie an Ihrem Herd lange Freude haben, gehört bei allen Geräten ein automatischer Temperaturbegrenzer zur Standardausstattung. Auf diese Weise kann die Verbrennungsluftmenge „begrenzt“ werden. Dies hat aber nur einen beschränkten Einfluss auf die Leistung. Ein Zuviel an aufgelegtem Brennmaterial kann dadurch jedenfalls nicht ausgeglichen werden. Eine bestimmte Menge Holz benötigt zur optimalen Verbrennung eine bestimmte Menge Sauerstoff. Wird dem Holz eine geringere Menge an Luft zugeführt, als zur sauberen und effizienten Verbrennung notwendig ist, wird zwar im Gerät weniger Energie erzeugt (das Gerät weitestgehend vor Überhitzung bewahrt) – das ungenutzte „Holzgas“ aber entweicht durch den Kamin; die Folge: ein niedriger Wirkungsgrad und eine hohe Umweltbelastung. Abhilfe: den Herd nur bis zur empfohlenen Brennstofffüllhöhe beschicken.



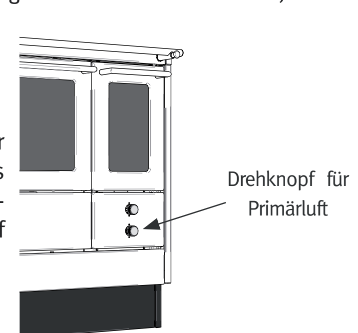
Die Luft, die von unten durch den Rost in den Feuerraum gelangt, ist für die Leistung verantwortlich, da sie die Grundhitze erzeugt, die zur "Holzvergasung" führt. Faustregel: viel Luft von unten bedeutet viel brennbares Holzgas (regelbar mit Hilfe des unteren der beiden Drehknöpfe an der Vorderfront). Dieses Holzgas wird mittels vorgeheizter Sekundärluft (JET**FIRE** Verbrennungstechnik) sauber und effizient bei ca. 950 °C verbrannt. Die Sekundärluft (oberer der beiden Drehknöpfe) strömt dabei durch Öffnungen in der Feuerraumrückwand, sowie von unten und oben an der Brennraumtür (bzw. am Sichtfenster) entlang, über das Brenngut in die Brennkammer.

Die genaue Abmischung des Holzgases mit heißer Sekundärluft sorgt für eine optimale Verbrennung – und damit verbunden, für die ausgezeichnete Brennstoffnutzung. Die Natur dankt es uns!

Primärluftregelung

Die Zufuhr der für die Verbrennung notwendigen Primärluft wird mit dem unteren Drehknopf an der Aschentür geregelt. Damit wird die Abbrandgeschwindigkeit und in Folge die Heizleistung des Herdes bestimmt. In Stellung „0“ ist der Regler geschlossen, es wird keine Verbrennungsluft zugeführt. In Stellung „1“ erfolgt minimale Luftzufuhr, diese ist für den Dauerbrandbetrieb zu wählen. Den Drehknopf auf Stellung „3“ gedreht, bedeutet maximale Luftzufuhr, vor allem in der Anheizphase notwendig.

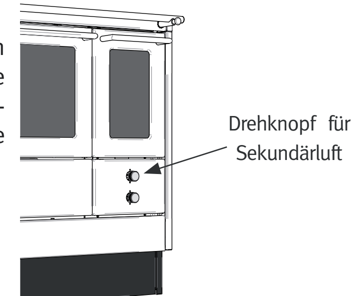
⇨ Lufteinstellungen siehe Tabelle Seite 17



Sekundärluftregelung

Mit der Zufuhr von Sekundärluft (von oben über den Brennstoff strömende Verbrennungsluft) wird ein auf den verwendeten Brennstoff abgestimmter, schadstoffarmer Abbrand erzielt. Eingestellt wird die Sekundärluft mit dem oberen der beiden Drehknöpfe an der Aschentür. Am Knopf sind die Markierungen „0“ – „6“ ersichtlich. Wird der Hebel in Richtung „0“ bewegt, verringert sich die zuströmende Sekundärluftmenge, in Richtung „6“ vergrößert sie sich.

⇨ Lufteinstellungen siehe Tabelle Seite 17



21. Überprüfen vor jedem Anheizen

1. **Anlagendruck**
   Die Anlage muss gefüllt sein, der Anlagendruck muss bei kalter Anlage mindestens 1 bar betragen (max. 1,8 bar). Die Anlage muss entlüftet sein, die Verschlussschraube am automatischen Entlüfter muss geöffnet sein.
2. **Schornstein**
   Der Schornstein muss frei sein, Reinigungstüren müssen geschlossen sein. Lassen Sie den Schornstein regelmäßig vom Schornsteinfeger reinigen!
3. **Verbrennungsluft**
   Achten Sie auf die ausreichende zufuhr von Verbrennungsluft, vor allem bei raumluftabhängiger Betriebsweise muss eine dauerhafte Verbrennungsluftzufuhr sichergestellt sein.

22. Heizbetrieb

Nach Fertigstellung der Aufstellungs- und Anschlussarbeiten und vor der ersten Inbetriebnahme sind noch ein paar Maßnahmen zu treffen:

- Stahlkochplatte: rundum zum Herdrahmen auf einen 2 mm Spalt achten, da sonst beim Heizen eine Verfärbung am Edelstahl Herdrahmen auftritt!
- Heiz und Aschentür öffnen, Aschenlade herausziehen und Allzweckschlüssel herausnehmen.

Anheizen

- Anheizklappe öffnen, Regler für Primärluft (Drehknopf) auf Stufe 6 stellen und Schieber für Sekundärluft ganz öffnen.
- Heiztür öffnen
- 2 kleine Holzscheite auf den Rost legen
- Anzündehilfe zwischen die Holzscheite geben und 2 kleine Holzscheiter darüber schichten.
- Heiztür schließen.

Brennstoff nachlegen

Nach der Anheizphase kann weiterer Brennstoff aufgelgt werden. Die auflagemengen und Lufteinestellungen sind in () ersichtlich.
Beim Nachlegen von Brennstoff empfehlen wir kurze Abstände (alle 40 – 50 Minuten) und kleinere Brennstoffmengen. Damit wird die Nennwärmeleistung bei geringem Schadstoffauswurf und gutem Wirkungsgrad erreicht

HINWEIS: Die Holzscheite nicht in den Feuerraum werfen, da dabei die Feuerraumplatten beschädigt werden können.

Brennstoff	**Primärluft**	**Sekundärluft**	**Füllmenge** (typenabhängig)
Buchenholz Nennwärmeleistung	0,5-1,5	6	2,4-2,8 kg / h
Buchenholz Schwachlast	*0*	*6*	*0,7-1,4 kg / h*

Heizen

Befindet sich nur noch Glut auf dem Rost, so ist neuer Brennstoff gleichmäßig auf dem gesamten Rost verteilt aufzulegen.
Dazu wird das Glutbett auf dem Rost gleichmäßig eingeebnet und anschließend kann neuer Brennstoff aufgelegt werden.

Brennstofffüllhöhe

Bitte beachten Sie, dass Sie Ihren Herd nur bis unter die Sekundärluftöffnungen in der Feuerraumrückwand, bzw. nicht über die Luftöffnungen des Stehrostes hinter der Feuerraumtür befüllen, da ansonsten der Luftstrom in der Brennkammer unterbrochen wird. Bei Herden mit Sichtfenstern kommt es in diesem Fall zu einem Verrußen und einer Eintrübung (Keramisierung) des Glases (keine Garantie!), bei allen Geräten jedenfalls zu einer unvollständigen und damit nicht effizienten Verbrennung; geringerer Wirkungsgrad.

Kochen

Am besten kocht man auf heißer, nicht glühender Herdplatte. Überheizung bedeutet Verschwendung von Brennstoff. Die Höchste Herdplattentemperatur herrscht über der Heize (über der JET|**FIRE**-Flammbündelplatte). Dieser Bereich eignet sich daher vorzüglich zum schnellen Ankochen.
Die Randzonen mit niedrigeren Temperaturen können zum Fortkochen bzw. Warmhalten verwendet werden. Am besten verwenden Sie Töpfe mit starkem, ebenen Boden und passendem Deckel.

Backen und Braten

Zum Backen und Braten brauchen Sie gleichmäßig verteilte Wärme. Um diese Gleichmäßigkeit und eine genügend hohe Temperatur zu erreichen, muss das Backrohr bei geschlossener Anheizklappe und herausgenommener Umlenkplatte dem jeweiligen Backgut entsprechend vorgeheizt werden. Ist der Herd auf die gewünschte Temperatur gebracht, schieben Sie das Backgut ein. Lassen Sie jedoch nicht starke Vollglut entstehen, sondern legen Sie stets Brennstoff in kleinen Mengen nach. Hohe Kuchenformen auf den Bratrost auf der unteren Einschubrille des Backrohrs stellen. Alle Kuchen in der Form backen Sie bei mäßiger Hitze (180-200 °C). Ein Backblech mit flachen Kuchen oder Kleingebäck kann man auf beiden Einschubrillen einschieben. Dabei empfiehlt sich eine etwas stärkere Backhitze (200-220 °C).
Zum Braten brauchen Sie bedeutend höhere Temperaturen, vorheizen ist dafür unbedingt notwendig.

HINWEIS: Wir empfelen, das Umlenkblech zum Backen und Braten herauszunehmen. (Siehe Sommer - Winterbetrieb).

Heizen in der Übergangszeit

Bei Außentemperaturen über 15 °C besteht die Gefahr, dass auf Grund des geringen Förderdrucks des Schornsteins nur ein mäßiges Feuer entsteht. Dies hat eine vermehrte Russbildung in den Rauchkanälen des Herdes und im Schornstein zur Folge.

Erhöhen Sie die Primärluftzufuhr, schüren Sie öfter und legen Sie häufiger nach (kleinere Holzscheite) um die Russbildung in der Übergangszeit zu reduzieren.

Sommer- Winterbetrieb

(nur bei Herden mit Zentralheizeinsatz)

Um die Wasserwärmeleistung für den Sommerbetrieb (vorwiegend Kochen und Backen) zu verringern, liegt dem Gerät ein Umlenkblech bei.

WICHTIG: Die Wärmeleistung an das Wassersystem wird verringert, jedoch nicht ganz unterbunden! Es ist auch im Sommerbetrieb die ordentliche Abfuhr der Wasserleistung zu gewährleisten.

Sommerbetrieb:

- Umlenkplatte herausnehmen (Bild 15)
- Winkel für Sommerbetrieb einsetzen (Bild 16+Bild 17)

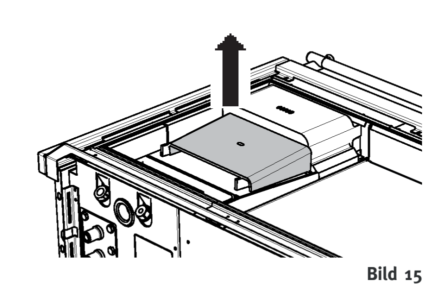


Bild 15

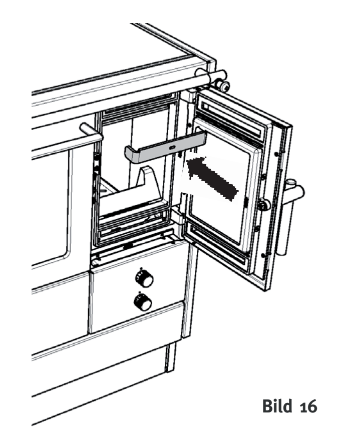


Bild 16

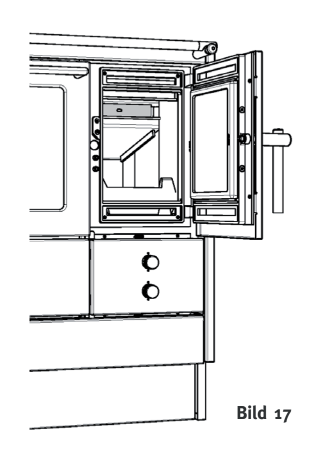


Bild 17

Winterbetrieb:

- Umlenkplatte einsetzen
- Ohne Umlenkplatte ist die Wasserheizleistung kleiner, die Temperatur für Kochen und Backen jedoch höher.
- Winkel für Sommerbetrieb herausnehmen.

23. Wartung und Pflege

Regelmäßige Wartung und Pflege bzw. Reinigung des Herdes, der Heizgaszüge und des Verbindungsstücks und des Schornsteins sind für die Betriebssicherheit, Wirtschaftlichkeit und Werterhaltung des Herdes besonders wichtig.

Nach jeder Heizperiode sowie nach längeren Betriebsunterbrechungen sollte eine gründliche Reinigung durchgeführt werden (siehe **Wichtige Hinweise** Seite 3). Bei häufiger Benutzung oder bei Verwendung minderwertiger Brennstoffe entsprechend öfter!

- Kochplatte abnehmen und reinigen, vor allem die Unterseite! Bei Glaskeramikkochplatten ist die Unterseite mit einem Handbesen, bei Stahlkochplatten mit einer Drahtbürste zu säubern.
- Rost herausnehmen und abbürsten. Verstopfte Rostschlitze freimachen.
- Abgasrohr(e) abnehmen und kehren.
- Brennraumwände und Abgasschacht mit dem Aschenschieber abschaben.
- Anheizklappe und Halterung abbürsten und Funktion kontrollieren.
- Aschenlade herausnehmen und entleeren. Aschenladenraum kehren.
- Die nach Abnahme des Putzdeckels erreichbaren Heizgaszüge mit dem Aschenschieber abschaben.
- Kochplatten- und Putzdeckeldichtschnüre kontrollieren, gegebenenfalls erneuern.
- Sekundärluftschlitze an der Heiztürschutzplatte mit Drahtbürste frei bürsten.
- Beim Reinigen der Chrom, Eloxal- oder Emailflächen nur schonende (nicht alkalische) Putzmittel und keine kratzenden Reinigungsgeräte verwenden. Dasselbe gilt für die Reinigung des Backrohres.
- Beim Wiedereinsetzen der verschiedenen Herdteile (Abgasrohr, Kochplatte, Rost, Putzdeckel, Aschenlade) ist deren korrekte, funktionsgerechte Lage und/oder Dichtheit zu beachten.
- Beim Auflegen der Kochplatte ist rundum auf einen 2 mm großen Spalt zum Herdrahmen zu achten!

Reinigungsöffnung

Die Putztürblende ist in einem Kugelschnapper eingerastet und aufschwenkbar (Bild 18). Der dahinter liegende Putzdeckel ist mit 2 Flügelmuttern an der Herdfront befestigt und zum Reinigen der Heizzüge abzunehmen. Vor dem Wiederanschrauben ist die Dichtschnur am Putzdeckel auf Dichtheit zu kontrollieren und bei Bedarf auszuwechseln.

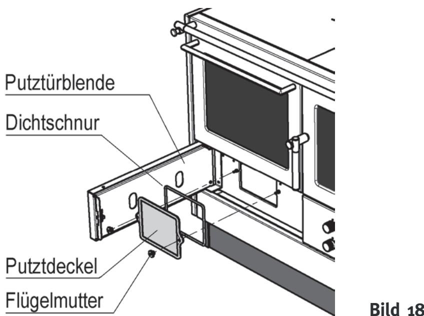


Bild 18

Reinigung mit Staubsauger

Das Gerät völlig auskühlen lassen und Staubsauger nur mit einer » Ash Box « als Vorsatz in Betrieb nehmen – Brandgefahr!

Rost

Der Rost kann mittels Rostrüttelung recht einfach entascht werden. Sind jedoch die Luftschlitze durch Schlacke, Verkrustungen oder sonstigen Verbrennungsrückständen stark verstopft, ist der Rost ganz herauszunehmen und zu säubern. Dazu Heiz- und Aschentür öffnen, Aschenlade herausnehmen, und den Rost von unten anheben und durch die Heiztür herausziehen.

Nach dem Reinigen wird der Rost durch die Heiztür bis zum rückwärtigen Schamottstein geschoben, hinten nach unten gesenkt und noch einmal bis zum Anschlag zurückgeschoben. Rostrüttelung betätigen.

Reinigung Verbindungsstück

Dazu die Kochplatte anheben und Abgasstutzen und Verbindungsstück mit geeigneter Bürste reinigen bzw. mit Staubsauger aussaugen (nur in Kombination einer »Ash Box« – Brandgefahr!). Längere Verbindungsstücke sowie Verbindungestücke über Eck sind mit einer Reinigungsöffnung zu versehen.

Reinigung Wärmetauscher

Zum Reinigen des Rohrwärmetauschers die Kochplatte abnehmen und an der Wärmetauscher-Rückwand den Umschaltklappenanschlag entfernen (Bild 19).
Die Umschaltklappe mithilfe des Betriebsartenschalters aufschwenken.
Ablagerungen in den Wärmetauscherrohren mit der mitgelieferten Reinigungsbürste entfernen.

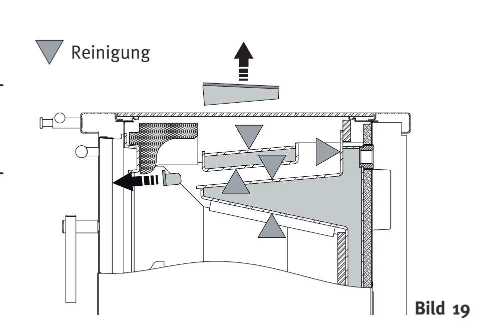


Bild 19

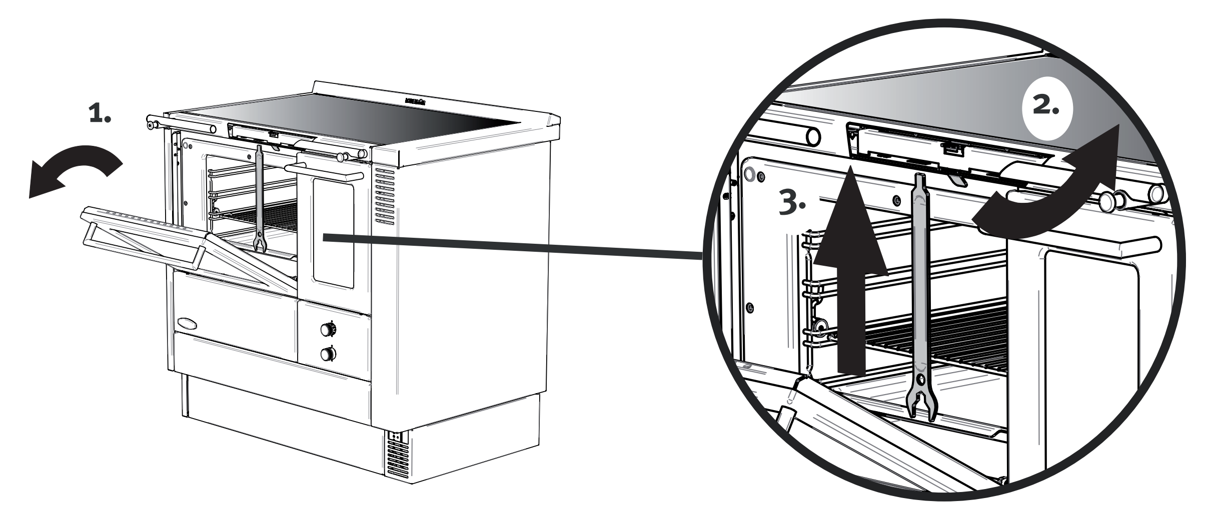
Aschebehälter

Entleeren Sie regelmäßig und rechtzeitig den Aschebehälter. Der Aschekegel darf die Primärluftöffnungen im Schieberost nicht verschließen!

Kochfeld abnehmen

Zum Abnehmen des Kochfeldes zuerst die Backrohrtür öffnen (Bild 34).

Durch drücken auf die mittige Lasche unter dem Herdrahmen wird das Kochfeld entriegelt. Den Allzweckschlüssel in die danebenliegende Öffnung einführen, das Kochfeld nach oben drücken und nach vorne abnehmen.



Kochfeld einbauen

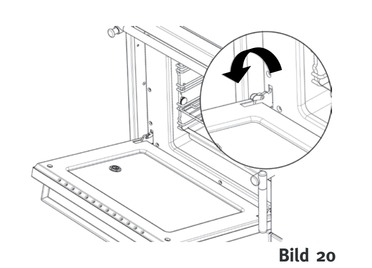
Das Kochfeld hinten in die beiden Haltelaschen einhängen und vorne absenken. Die Backrohrtür öffnen und auf die mittige Lasche unter dem Herdrahmen drücken, bis sich das Kochfeld weiter absenkt. Lasche loslassen und anschließend das Kochfeld leicht nach unten drücken, bis die vorderen Haltelaschen hörbar einrasten und das Kochfeld fixieren.

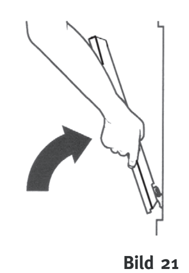
Backrohrtür

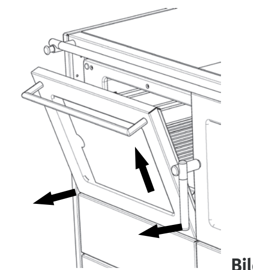
Zum Abkühlen des Backrohres kann die Backrohrtür in einer ca. 70°-Stellung fixiert werden. Die Backrohrtür kann vollständig abgenommen werden. Das ist beim gründlichen Reinigen des Backrohres von Vorteil.

Aushängen der Backrohrtür

- Backrohrtür ganz öffnen, Klipps an den Türscharnieren nach vorne klappen (Bild 36).
- Die Backrohrtür mit beiden Händen seitlich fassen und Tür leicht anheben, die Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen ziehen (Bild 37+38).

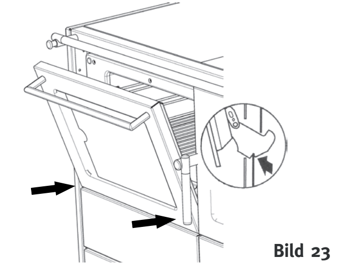

Bild 20

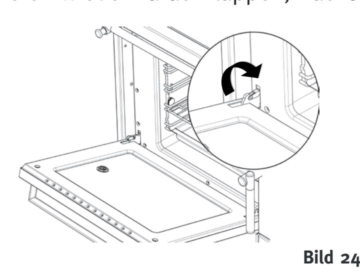

Bild 21


Bild 22

Einhängen der Backrohrtür

- Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und die Scharniere in die Öffnungen am Backofen einführen, das Scharnier rastet ein (Bild 39).
- Die Backofentür langsam ganz öffnen, Klipps an den Türscharnieren wieder zurückklappen, Backofentür schließen (Bild 40).


Bild 23


Bild 24

Backrohrtürsichtfenster reinigen

Bei einer Überhitzung des Gerätes oder bei einer schadhaften Dichtung kann es vorkommen, dass die Backrohrgläser innen beschlagen. Zur Reinigung befolgen Sie bitte nachfolgende Punkte:

- Backrohrtür nach Anleitung aushängen und auf eine saubere Unterlage legen, die Griffbefestigungen lösen (2x) und den Backrohrgriff abnehmen (Bild 41).
- Backrohtürblende an der Griffseite aufschwenken und nach vorne wegnehmen (Bild 42).
- Schauglaspaket herausnehmen, Silikondichtring abnehmen (Bild 43).

  ACHTUNG: Einbaulage Silikondichtring merken !
- Gläser vorsichtig reinigen, verwenden sie dazu ein schonendes Reinigungsmittel (z.B. Seifenwasser) und ein weiches Tuch.
- Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

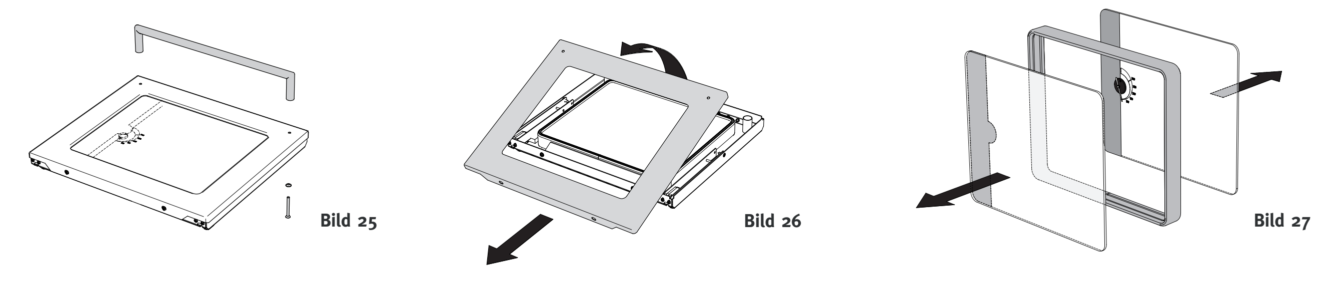


Bild 25 Bild 26 Bild 27

Backrohrseitengitter

Die Backrohrseitengitter können ebenfalls herausgenommen werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Ausbauen:

Seitengitter vorne anheben und aus dem Backrohr entnehmen (Bild 44).

Einbauen:
Seitengitter hinten einhängen, anschließend vorne nach unten drücken (Bild 45).

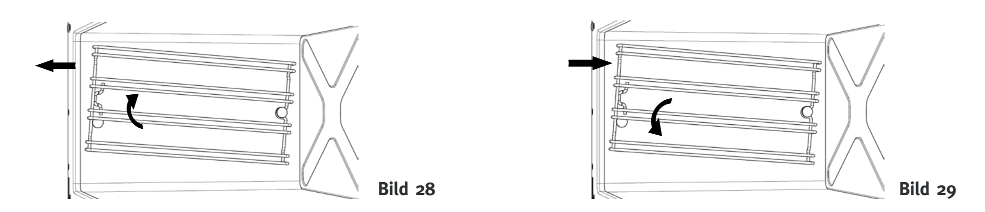


Bild 28 Bild 29

Brennraumsichtfenster reinigen

Verwenden Sie zur Reinigung der Brennraumsichtfenster schonende Reinigungsmittel (z.B. Seifenwasser) und ein weiches Tuch.

Bei ungünstigen Witterungsbedingungen, ungeeigneten Brennstoffen oder einer unsachgemäßen Bedienung kann es vorkommen, dass die Heiztürgläser innen beschlagen. Zur Reinigung befolgen Sie bitte nachfolgende Punkte:

- Heiztür öffnen
- Glaspaket anheben, unten ausschwenken und behutsam nach unten wegnehmen
  ACHTUNG: Glas steht oben vor !
- Das mittlere Heiztürglas kann anschließend nach oben herausgenommen werden (Bild 47).

Zusammenbau

- Achten Sie beim Zusammenbau unbedingt darauf, dass sich die abgefaste Ecke der widereingesetzen Sichtscheibe auf der Seite der fixierten Sichtscheibe befindet. Die Fase kennzeichnet die Seite mit einer speziellen IR-Beschichtung, dadurch wird die Wärmestrahlung durch das Sichtfenster reduziert.
- Einbau des Glaspaketes erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie der Ausbau.

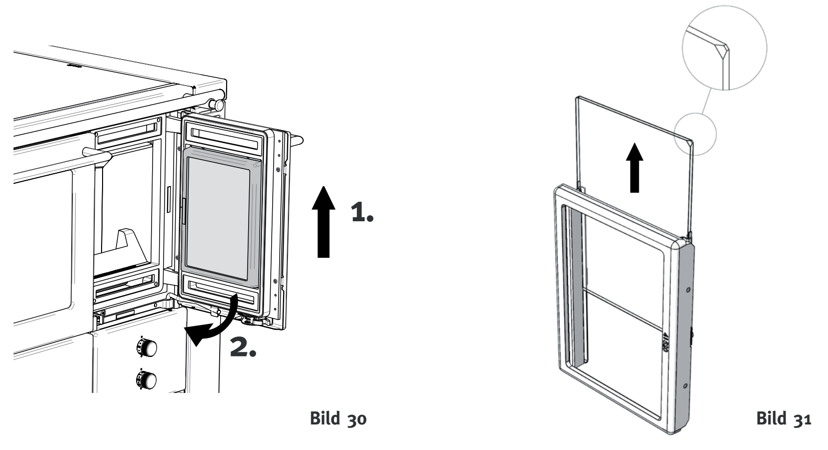


Bild 30 Bild 31

Glaskeramikkochfläche

WAS IST CERAN® ?

Glaskeramikkochflächen der Fa. SCHOTT aus Mainz sind extrem temperaturbeständig und überstehen auch abrupte Temperaturschocks bis 750 °C.

CERAN® ist unempfindlich gegenüber normalen mechanischen Belastungen in der Küche. Die vier Millimeter starke Glaskeramik ist zudem sehr hitzedurchlässig. Sie lässt Strahlungshitze nahezu verlustfrei passieren, leitet aber kaum Wärme zu den Seiten ab.

CERAN®-Kochfelder sind leicht zu reinigen und machen das Spiel der Flammen sichtbar.

PFLEGEANLEITUNG UND PRAKTISCHE TIPPS FÜR GLASKERAMIKKOCHPLATTEN

Reinigen Sie Ihr Glaskeramikkochfeld vor der ersten Benutzung gründlich und dann regelmäßig, wenn es handwarm oder kalt ist. Vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.

Zur Reinigung empfehlen wir:

- Haushaltspapiertücher oder ein sauberes Tuch
- Rasierklingenschaber (Achtung: nur für Oberseite! Keinesfalls dürfen damit Verbrennungsrückstände von der (rauen) Unterseite der Platte entfernt werden, da auf diese Weise Unebenheiten abgeschabt würden – was wiederum zu Kratzern („Sollbruchstellen“) führen würde.
- Handelsübliche Glaskeramikreiniger

Der jeweilige Verschmutzungsgrad bestimmt die Wahl der Mittel:

- Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen wischen Sie mit einem feuchten Tuch ab.
- Alle groben und fest anhaftenden Verschmutzungen entfernen Sie einfach und bequem mit dem Rasierklingenschaber. Kalk, Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schillernde Verfärbungen reinigen Sie mit handelsüblichen Glaskeramikreinigungsmitteln.

Grundsätzlich müssen Reinigungsmittelrückstände feucht und vollständig weggewischt werden (auch wenn Gebrauchsanleitungen für Reinigungsmittel anders lauten), da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können. Abschließend trockenreiben. Bei richtiger Anwendung behält die Glaskeramikkochfläche ihr schönes Aussehen.

WAS IST, WENN...?

... wenn ein chemischer Reiniger allein nicht ausreicht?

Prüfen Sie, ob Sie nicht viel schneller zum Ziel kommen, wenn Sie den Rasierklingenschaber zu Hilfe nehmen.

... wenn sich mit der Zeit flächige metallisch aussehende Verfärbungen auf den Kochzonen einstellen?

Es wurden überwiegend ungeeignete Reinigungsmittel verwendet. Die Verfärbungen lassen sich jetzt nur mühsam mit Sidol®, Alkohol oder Stahlfix entfernen.

... wenn, die Oberfläche Kratzer oder kleine Ausmuschelungen aufweist?

Diese Schönheitsfehler, durch kratzende oder angeschmolzene Gegenstände verursacht, können nicht behoben werden. Die Funktionstüchtigkeit Ihres Herdes ist in keiner Weise beeinträchtigt.

... wenn dunkle Flecken entstanden sind?

Falls die Reinigung mit Rasierklingenschaber, Sidol®, Alkohol oder Stahlfix keine Besserung zeigt, handelt es sich vermutlich um abgeschmirgeltes Dekor, verursacht durch ungeeignete Reinigungsmittel oder scheuernde Topfböden.

WO BEKOMMEN SIE DIE REINIGUNGSMITTEL?

Glaskeramikreinigungsmittel gibt es z.B. in Warenhäusern (Elektrofachabteilung), Elektrofachgeschäften, Drogeriemärkten, im Lebensmittelhandel und in Küchenstudios.

- Verwenden Sie keinesfalls kratzende oder aggressive Reinigungsmittel wie z.B. Grill- und Backofensprays, Flecken und Rostentferner, Scheuersande, Schwämme mit kratzender Oberfläche.
- Kratzer können auch entstehen, wenn z.B. Sandkörner vom vorausgegangenen Gemüseputzen mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden.
- Topf- und Pfannenböden können Ränder und Grate haben, die beim Verschieben unschöne Spuren hinterlassen oder kratzend und scheuernd auf die Glaskeramik Oberfläche wirken können. Dies gilt besonders für Kochgeschirre aus Gusseisen und Email Töpfen.
- Töpfe sollten Sie stets mit sauberem und trockenem Boden aufstellen. Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailgeschirren.
- Bitte verwenden Sie auf Ihrem CERAN®-Feld keine (meist zu weichen) Aluminiumtöpfe! Da die Glaskeramik wesentlich härter ist als die meisten Aluminiumlegierungen, können durch Abrieb unschöne Streifen auf der Glasoberfläche entstehen, die sich fest gebrannt kaum mehr entfernen lassen.
- Von der heißen Kochfläche fernhalten sollten Sie alles, was anschmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Alufolie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen.
- Ist versehentlich doch etwas auf der Kochfläche festgebrannt, so müssen Sie dieses umgehend (im heißen Zustand) mit dem Rasierklingenschaber entfernen, um Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden.
- Schäden durch Zucker oder zuckerhaltige Speisen können Sie vorbeugen, indem Sie Ihre Glaskeramik Kochfläche entweder immer, oder vor der Zubereitung stark zuckerhaltiger Speisen mit Ceran®-fix bzw. Collo Profi reinigen. Durch diese Mittel wird ein Silikonfilm auf die Glaskeramik Kochfläche aufgebracht, der nicht nur schützt, sondern außerdem Ihre Kochfläche noch „glatter macht‘ und wasser- bzw. schmutzabweisend wirkt. Der Silikonfilm ist jedoch bei den hohen Temperaturen, die in den Kochzonen auftreten, nicht beständig und muss deshalb immer wieder neu aufgebracht werden.

24. Fehlerbehebung

Für einen störungsfreien Betrieb des Herdes ist das Zusammenwirken mehrerer Faktoren notwendig:

Herd: Richtige Aufstellung, Anschluss und Inbetriebnahme.
Bedienung/Pflege: Nach den Hinweisen in der Bedienungsanleitung, regelmäßige Reinigung von Herd, Abgasrohr und Schornstein.
Schornstein: Richtige Dimensionierung, einwandfreier Zustand.
Brennstoff: Empfohlene Brennstoffsorten in ausreichender Qualität und Trockenheit verwenden.
Witterung: Keine Stickluft im Schornstein.

In nachstehender Auflistung sind mögliche Störfälle, deren Ursachen und die Möglichkeiten zur Abhilfe angeführt:

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Rostrüttelung klemmt	Schlacke oder Verbrennungsrückstände sind zwischen Rost und Rostlager eingeklemmt	Mit Aschenschieber den Rost wieder freistellen, Rost und Brennkammer reinigen
	Aschenlade überfüllt, Asche ragt bereits bis zum Rost	Aschenlade entleeren, Brennraum und Aschenladenraum reinigen
	Der Rost ist nicht ordentlich im Lager positioniert	Siehe Rost auf Seite 19
Rauchaustritt beim Anheizen bzw. beim Heizen	Schornstein noch kalt oder Stickluft im Schornstein	Papierknäuel im Herd oder im Schornstein anzünden und abbrennen lassen
	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger (eventuell Kaminzugbeschleuniger einbauen)
	Rauchintensiver, zu feuchter oder minderwertiger Brennstoff in Verwendung	Siehe Brennstoffe auf Seite 17
	Heizgaszüge, Verbindungsrohre oder Schornstein stark verrußt oder verlegt	Schnellstens eine gründliche Reinigung von Herd und Verbindungsrohren vornehmen, Schornstein fegen lassen
	Anheizklappe nicht geöffnet	Anheizklappe öffnen
	Eventuell vorhandener Dunstabzug ist in Betrieb	Leistung des Dunstabzuges drosseln; für die Nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen
	Zuwenig Verbrennungsluft (Frischluft) von außen	für die nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen
Verfärbungen am Herdrahmen bzw. an Blenden und Griffen	Zu hoher Förderdruck im Schornstein (zu hohe Leistung)	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger
Herdplatte verzieht sich	Zu hoher Förderdruck (Kaminzug) im Schornstein	Herdplatte ausrichten lassen bzw. austauschen; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
Herdrahmen bzw. Edelstahlteile verfärben sich		Oberflächen reinigen; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
Backrohr wölbt sich und Email reißt		Kleine Emailschäden führen zu keiner Betriebsbeeinträchtigung. Bei großen Absplitterungen Kundendienst kontaktieren; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
Backrohrschauglas wird trübe		Scheiben reinigen bzw. austauschen; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
Zu niedrige Temperatur (Herd heizt nicht richtig)	Bei Umstellung des Abgasanschlusses wurde die ursprüngliche Öffnung nicht oder undicht geschlossen	Verzinkte Abdeckscheibe fest anschrauben
	Falsche Lufteinstellung (zu niedrige, nicht auf den verwendeten Brennstoff abgestimmte Lufteinstellung)	Siehe Tabelle Lufteinstellung auf Seite 17.
	Falscher, zu feuchter oder minderwertiger Brennstoff in Verwendung	Siehe Brennstoffe auf Seite 17
	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein, witterungsbedingt häufig Stickluft im Schornstein	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung, Zustand, Dichtheit durch den zuständigen Schornsteinfeger
	Undichtheiten an der Verbindung zwischen Herd und Schornstein, Mauerbüchse nicht sauber in den Schornstein eingebunden, Kaminputztür ist undicht	Verbindung lösen, lose Mauerteile entfernen, Mauerbüchse sauber in den Schornstein einmauern, Verbindungsrohre mit Dichtschnur in die Mauerbüchse einpassen, Kaminputztüre abdichten (Siehe Abgasanschluss auf Seite 10)
	Verbindungsrohre verkantet oder schlecht ineinander geschoben	Verbindung lösen und sauber fluchtend bzw. richtig zusammengesteckt verlegen
	Herd, Verbindungsrohre oder Schornstein stark verrußt oder verlegt	Gründliche Reinigung von Brennraum, Aschenraum, Heizgaszügen und Verbindungsrohren. Schornstein fegen lassen
	Offene Putzdeckelöffnung (bei letzter Reinigung Deckel nicht mehr angeschraubt)	Putzdeckel wieder anschrauben
	Stahlkochplatte liegt nicht richtig auf	Stahlkochplatte einrichten – rundum muss zum Herdrahmen ein 2 mm Spalt bestehen
	Leistungsregler defekt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers
	Zuwenig Verbrennungsluft (Frischluft) von außen	für die nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Zu hohe Temperaturen (Gefahr durch Überhitzung)	Falsche Lufteinstellung (zu hohe, nicht auf den verwendeten Brennstoff abgestimmte Lufteinstellung)	Siehe Tabelle Lufteinstellung auf Seite 17
	Offene Heiz- und Aschentür	Türen sofort schließen
	Zu hoher Förderdruck im Schornstein	Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
	Leistungsregler an der Aschentür defekt bzw. Reglerklappe verklemmt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers bzw. Aschentüre reinigen
	Falscher Brennstoff in Verwendung	Siehe Brennstoffe auf Seite 17
Stahlkochplatte rostet	Bei leichtem Flugrost über die ganze Kochfläche hin kann die Feuchtigkeit der Raumluft Ursache sein (Dampf aus dem Wasserschiff, Kochdunst)	Oberfläche abschmirgeln und mit säurefreiem Fett einlassen. Feuchtreinigung ausschließlich im warmen Zustand!
	Rostflecken, Rostringe kommen von übergelaufenen Töpfen, Speiseresten, von nassem Geschirr und dgl	Nach dem Kochen die Kochfläche abwischen und einlassen, Rostflecken abschmirgeln. Kochfläche nicht als Abstellfläche benützen. Siehe **Herde mit Stahlkochplatte** auf Seite 21
Backrohr wird nicht heiß	Anheizklappe ist geöffnet	Anheizklappe schließen
	Falscher Förderdruck im Schornstein	Kontaktieren Sie Ihren Schornsteinfeger
	Leistungsregler defekt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers
Backrohrschauglas trübe	Überhitzung des Herdes	Siehe Störungsanzeige „Zu hohe Temperatur“, Backrohrtür aushängen, Schaugläser ausbauen, Dichtungsrahmen abnehmen, Schaugläser reinigen
	Defekte Dichtung	Dichtungsrahmen oder Schauglas komplett auswechseln

25. Kundendienst

ÖSTERREICH (Zentrale)

LOHBERGER Heiz- und Kochgeräte Tehnologie GmbH
Landstrasse 19
5231 Schalchen
Österreich

Telefon: (+43)7742 / 5211-199
Telefax: (+43)7742 / 58765-199
Email: service@lohberger.com
Internet: www.lohberger.com

BITTE BEACHTEN:

Damit unser Kundendienst Reparaturen bzw. Ersatzteillieferungen prompt und zu Ihrer Zufriedenheit erledigen kann, benötigen wir von Ihnen folgende Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Faxnummer bzw. E-Mail Adresse
3. Die genaue Gerätebezeichnung + Fabrikationsnummer (siehe Typenschild)
4. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
5. Das Kaufdatum
6. Eine möglichst detaillierte Beschreibung des Problems oder Ihres Servicewunsches
7. Halten Sie bitte Ihre Geräte-Rechnung bereit

So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

26. Technische Daten

			LC 80 F2+B2
Fülltüröffnung	Breite x Höhe	mm	185 x 245
Füllraum	Breite x Tiefe	mm	200 x 355
Brennstofffüllhöhe		mm	100
Bratrohr	Breite x Höhe x Tiefe	mm	370 x 290 x 410
Kochfläche	Breite x Tiefe	mm	757 x 507
	Fläche (m^2)	m^2	0,38
Aschenlade	Inhalt	Liter	6,2
Brennstofflade	Inhalt	Liter	39,8
Heizkessel	Wasserinhalt	Liter	ca. 11
Betriebsdruck	Max	bar	3
Betriebstemperatur	Max	°C	95
Backblech	Breite x Tiefe	mm	350 x 400
Grillrost	Breite x Tiefe	mm	350 x 400
Gewicht	ohne Verpackung	kg	ca. 250

Leistungsangaben (Daten zur Schornsteinberechnung nach EN 13384)

Gesamtheizleistung	Holz	kW	9,3
Heizleistung	Raumheizung	kW	4,3
	Wasserheizung	kW	5,0
Abgastemperatur	Holz	°C	144
Abgasmassenstrom	Holz	g/s	7,2
Notwendiger Förderdruck	bei NWL	mbar	0,12

27. Typenprüfung / Typenschild

Der raumluft(un)abhängige Küchenherd Vario RLU von LOHBERGER ist nach folgenden Prüfgrundlagen geprüft:

- DIN EN 12815 (Herde für feste Brennstoffe)
- Vereinbarung gemäß Art. 15a B-VG über Schutzmaßnahmen betreffend Kleinfeuerungen.

Die Prüfung erfolgte bei der Prüfstelle TGM in Wien.

Abgaswerte folgender Normen bzw. Verordnungen werden eingehalten: Regensburger Norm, Stuttgarter Norm, Münchner Verordnung.

TGM-Prüferichtsnummer: HL

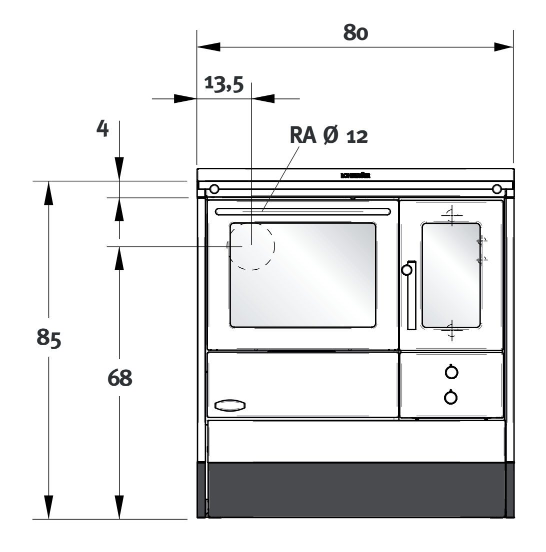
DIBt-Zulassung:

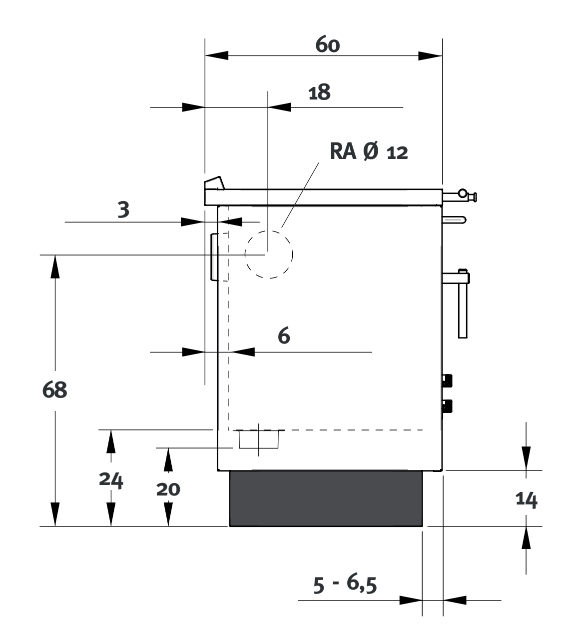
VKF-Prüfnummer:

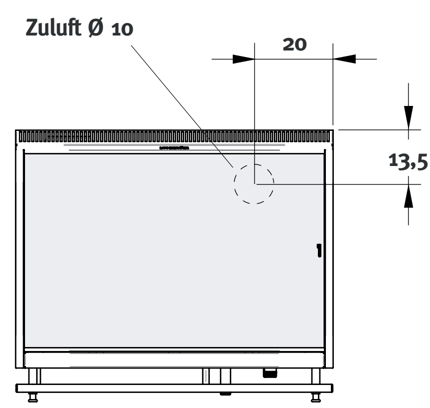
LOHBERGER®
2013
Heiz+Kochgeräte Technologie GmbH
Landstrasse 19
A-5231 Schalchen
CE

Type: Vario LC 80-Z RLU FC41X / FC51X **DIN EN 12815:2007**
Fabrik NR. 002162 / 1
Abstand zu brennbaren Bauteilen: Hinten: 20 cm
Vorne: --
Seiten: 20 cm
bei Verw. von Brandschutzseitenwänden Seiten: 0 cm
Gesamtheizleistung: 9,3 kW
Heizleistung: 4,3 kW für Raumheizung
5,0 kW für Wasserheizung
Mittlere Abgastemperatur: 144 °C
Zulässige Brennstoffe: Scheitholz
Mittlere CO-Emission (bez. auf 13% O2): 0,09 %
Energieeffizienz: 89 %
Max. Betriebsdruck: 3 bar
Die Mehrfachbelegung des Schornsteins ist nicht zulässig
BEDIENUNGSANLEITUNG BEACHTEN!
Prüfstelle: TGM-Versuchsanstalt, 1200 Wien
Prüfbericht-Nr.: VA HL 8014
VKF-Nr: (Schweiz)

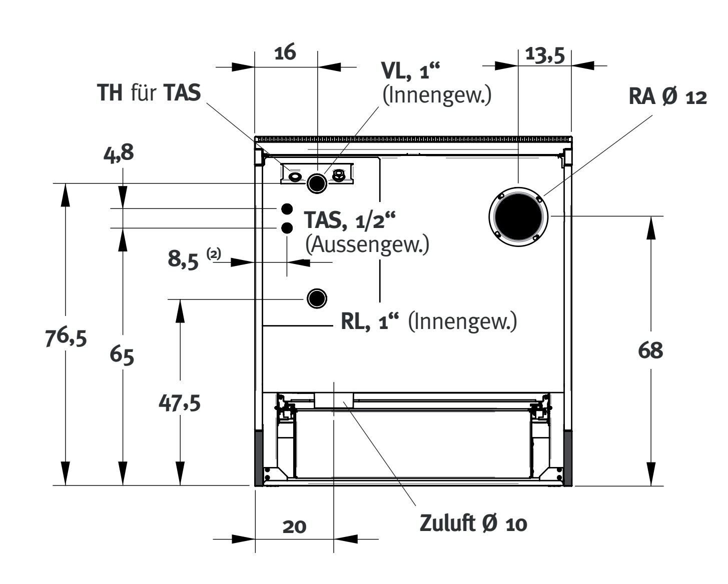
28. Geräteabmessungen







Geräterückseite



VL	Kesselvorlauf
RL	Kesselrücklauf
TH	Tauchhülse
TAS	Thermische Ablaufsicherung
RA	Rauchrohranschluss

Die Höhenmaße beziehen sich auf eine Standard-Herdhöhe von 85 cm, bei Sonderhöhen ist der jeweilige Höhenunterschied aufzurechnen.
Achtung bei Zubehör Brandschutzeinheit: Aufmass je Brandschutzeinheit berücksichtigen ⇨ + 5 cm bzw. + 7,5 cm (Ausführung geschlossen).
(1) Maße abhängig von der Herdrahmenverstellung (0-3 cm)
(2) Maß für Gerät mit Rauchrohranschluss **links**, bei Rauchrohranschluss **rechts** Seitenabstand = 23,5 cm
Beispiel:
Herdrahmenüberstand vorne = 0 cm ⇨ Rauchrohranschluss seitlich = 18 cm ⇨ Abstand Aufstellwand zu Herdrückwand = 6 cm

EG - Konformitätserklärung

Der Hersteller

LOHBERGER Heiz + Kochgeräte GmbH
Landstraße 19
5231 Schalchen
Österreich

erklärt hiermit, dass der Herd für feste Brennstoffe mit der Handelsbezeichnung

VARIOLINE COMBI LC 80-Z RLU

konform ist mit den Bestimmungen der

EG-Bauproduktenrichtlinie 89/106/EWG sowie Mandat M129

und mit den folgenden harmonisierten Normen übereinstimmt:

DIN EN 12815:2001+A1:2004:2007

Eine Prüfung des Raumheizers für feste Brennstoffe auf Übereinstimmung mit den Anforderungen der Norm erfolgte bei der notifizierten Prüfstelle

TGM
Technologisches Gewerbe-Museum
Staatliche Versuchsanstalt - Heizung und Lüftung
Wexstraße 19-23
1200 Wien
Österreich

Die Originalprüfzeugnisse liegen beim Hersteller auf.

Ort, Datum

Schalchen, 01.02.2013

Name des Unterzeichnenden

Manfred Huber, Geschäftsführer

Rechtsverbindliche Unterschrift

Die Sicherheitshinweise der dem Produkt beiliegenden Aufstellungs und Bedienungsanleitung sind zu beachten.

29. Garantie

Diese Garantiebedingungen gelten in allen europäischen Ländern, in denen Geräte von Lohberger durch ortsansässige Fachhändler vertrieben werden. Garantieansprüche sind grundsätzlich an einen ortsansässigen Fachhändler, bzw. den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, zu richten.

Garantie

Grundsätzlich gewährt Lohberger für nachweisbare Material- oder Fertigungsfehler 3 Jahre Vollgarantie. Der Garantieanspruch endet jedenfalls fünf Jahre nach Fertigung des Gerätes.
Für manche Typen und Teile gibt es bestimmte Einschränkungen: bei Geräten mit Zentralheizeinsatz ist die Garantie entweder von der fachgerechten Montage einer Rücklaufanhebung oder dem Einbau eines Armaturenschrankes (AME.4) abhängig.

Ausnahmen

die Garantie erstreckt sich nicht auf den normalen Verschleiß, dem jedes Gerät durch den Heizvorgang unterliegt. Solche Teile sind zum Beispiel:
Schamottsteine, die durch den Heizvorgang farbliche Veränderungen oder Risse bekommen können, die, solange die Schamotte ihre Position im Feuerraum beibehalten, keine beeinträchtigung der Funktion bedeuten.
Glasscheiben (Glasbruch durch äußere Einwirkung, veränderungen der Oberfläche durch thermische Einwirkung wie z.B. angesinterte Flugasche oder Rußfahnen an der Scheibenoberfläche)
Lackverfärbungen durch Überlastung bzw. thermische beanspruchung.
Dichtungen (z.B. Verhärtung bzw. Bruch durch thermische oder mechanische Belastung)
Oberflächenbeschichtungen (häufiges Putzen oder Putzen mit scheuernden Putzmitteln)
Gussteile (Thermisch hoch belastete Gussteile wie z.B. JET|**FIRE**-Flammbündelplatte und Rost)

Der Garantiebeginn

Garantiebeginn ist der Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes an Sie als „Verbraucher“. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung mit Garantieabschnitt bitte stets mit der Rechnung auf. Voraussetzung für unsere Garantiepflicht ist, dass das Gerät nach unseren Anweisungen und den geltenden EN / DIN / Ö Normen montiert und angeschlossen ist und nach unserer Anleitung sachgemäß bedient und fachgerecht gewartet wurde.

Die Reparaturen

Wir prüfen Ihr Gerät sorgfältig und ermitteln, ob der Garantieanspruch zu Recht besteht. Wenn ja, entscheiden wir, auf welche Art der Mangel behoben werden soll. Im Falle einer Reparatur sorgen wir für eine fachgerechte Ausführung vor Ort oder in unserem Werk. Dadurch wird der durch die Übergabe festgelegte Garantiebeginn nicht beeinflusst; ist es notwendig, das Gerät auszutauschen, beginnt die Garantiezeit erneut zu laufen. Wenn Sie Ihr Gerät zur Reparatur einschicken, legen Sie bitte den Kaufnachweis bei.

Die Kosten

Für die Dauer der Garantie übernimmt Lohberger sämtliche Kosten. Wenn wir entscheiden, dass die Reparatur Ihres Gerätes zweckmäßigerweise in unserem Werk stattfinden soll, dann gehen die Transportkosten sowie die Verantwortung für den Transport zu Ihren Lasten.

Haftungsausschluss

Für das Abhandenkommen oder die Beschädigung eines Gerätes durch Diebstahl, Feuer, Vandalismus oder ähnliche Ursachen, können wir keine Haftung übernehmen. Auch mittelbare oder unmittelbare Schäden, die durch ein geliefertes Gerät verursacht werden oder die bei der Lieferung eines Gerätes entstehen, sind von der Haftung ausgeschlossen, es sei denn, dass die Lieferung durch Lohberger oder ein durch Lohberger beauftragtes Transportunternehmen erfolgt ist.
Für Schäden, die aufgrund chemischer oder elektrochemischer Einwirkungen (z.B. Schadstoffe in der Verbrennungsluft, nicht VDI-gerechte Beschaffenheit des Heizungswassers – z.B.: „Verkalkung“, etc.) oder durch nicht den technischen Regeln bzw. den Lohberger Unterlagen entsprechende Installation entstehen, können wir keine Haftung übernehmen.
Für sichtbare Lack- und Emailschäden, die auf Herstellungsfehler zurückzuführen sind, kommen wir nur dann auf, wenn uns diese Mängel innerhalb von 14 Tagen nach Übergabe des Gerätes schriftlich bekannt gegeben werden.

Änderungen oder Eingriffe am Gerät durch Personen, die von uns dafür nicht autorisiert sind, haben das Erlöschen unserer Garantiepflicht zur Folge. Einregulierungs- und Umstellungsarbeiten sind grundsätzlich kostenpflichtig.

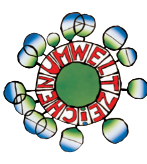


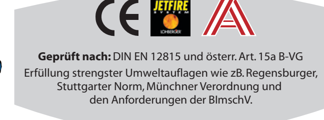


LOHBERGER HEIZ + KOCHGERÄTE TECHNOLOGIE GMBH

Landstraße 19, A-5231 Schalchen
Tel. +43 (0) 7742/5211-400
Fax +43 (0) 7742/58765-110
office@lohberger.com
www.lohberger.com
www.facebook.com/lohberger.schalchen







Leichte Farbabweichungen aus drucktechnischen Gründen, Druckfehler, Maßänderungen und technische Änderungen vorbehalten! **Ausgabe**: Sept. 2014